ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ДЛЯ МОЛОДЫХЪ ХОЗЯЕКЪ.

ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

Въ книгѣ находятся **477** блюдъ и **366** обѣдовъ, каждый изъ 4-хъ блюдъ; объясненія, какъ приготовлять обѣды, пасхи, куличи, варенья, соленья и маринованіе, квасъ, шпекъ и сало для жаренья, коптить и солить рыбу и мясо, а также средства предохранять провизію отъ порчи.

Составили: А. Поливцова
А. Салькинова.

14-я тысяча.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе книжнаго магазина С. П. Глазенапа.
Поварской переулокъ, № 15.
1880.

Дозволено цензурою. С.-Петербургъ, 28 Сентября 1879 года.

Типографія Ф. Сущинскаго. Екатерининскій каналъ, 168.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Составляя нашу поваренную книгу подъ названіемъ „**Домашній столъ**“, мы имѣли въ виду, во первыхъ, избавить хозяекъ отъ придумыванья обѣдовъ на каждый день, а во вторыхъ сдѣлать ее возможно дешевой и доступной для большинства семействъ.

По разнообразію помѣщенныхъ въ ней блюдъ, она положительно не уступаетъ дорогимъ изданіямъ подобнаго рода. Такъ, мы включили въ нее 105 суповъ, 107 вторыхъ блюдъ, 96 жаркихъ, 29 пироговъ, столько же салатовъ и соусовъ и 111 пирожныхъ. Эти цифры сами по себѣ на столько убѣдительны, что не нуждаются въ комментаріяхъ.

Книга состоитъ изъ 6 отдѣловъ: 1) суповъ,

2) вторыхъ блюдъ, 3) жаркихъ, 4) пироговъ, 5) салатовъ и соусовъ и 6) пирожныхъ.

Въ каждомъ отдѣлѣ нумерація начинается съ единицы и идетъ въ восходящемъ порядкѣ, вслѣдствіе чего легко можетъ случиться, что въ одномъ обѣдѣ, напр., встрѣтятся два одинаковыхъ номера, положимъ 49; тогда сообразно съ тѣмъ, при какомъ блюдѣ помѣщенъ №,—объясненія на него надо искать въ соотвѣтствующемъ отдѣлѣ книги. Если № 49 будетъ, напр., при второмъ блюдѣ—то его слѣдуетъ искать въ отдѣлѣ 2-хъ блюдъ; если-же онъ значится при 3-мъ блюдѣ, то объясненіе на него можно найти въ отдѣлѣ жаркихъ.

Меню обѣдовъ въ книгѣ, какъ для скоромнаго такъ и для постнаго стола, состоитъ изъ 4-хъ блюдъ, при чемъ праздники отмѣчены большею изысканностью стола. Въ годовые-же праздники мы позволили себѣ назначить 5 блюдъ, но при этомъ необходимо имѣть въ виду, что хозяйки, по желанію, всегда могутъ выкинуть то или другое блюдо, не нарушая этимъ цѣльности обѣда.

Спеціальнымъ составленіемъ завтраковъ и ужиновъ мы не занимались, ибо въ этомъ случаѣ хозяйки могутъ руководствоваться всѣмъ отдѣломъ 2-хъ блюдъ.

Затѣмъ, при составленіи обѣдовъ, мы, глав-

нымъ образомъ, обращали вниманіе на возможность доставать провизію по *сезону*.

Порціи у насъ разсчитаны на 6 человѣкъ, но если понадобится готовить на большее число обѣдающихъ, то само собою разумѣется, что ихъ слѣдуетъ увеличить пропорціонально.

Для того, чтобы столъ обходился дешевле, хозяйки должны имѣть провизію въ достаточномъ количествѣ и закупать ее во время. О сбереженіи провизіи на время лѣтнихъ жаровъ у насъ сдѣлано указаніе въ своемъ мѣстѣ книги.

Легчайшій способъ измѣренія провизіи—стаканами, кружками, чашками и ложками. Этому измѣренію мы и придерживались въ нашей книгѣ. Каждая хозяйка можетъ установить для себя разъ на всегда мѣру вѣса означенной посудой, но при этомъ предварительно нужно вывѣсить ее, а потомъ наполнять поочередно крупой, мукой, сахарнымъ пескомъ и т. д. и занести на табличку. Масло, уксусъ и горчица измѣряются просто столовой или чайной ложкой; количество же дрожжей мы опредѣляемъ, какъ обыкновенно числомъ кошѣкъ.

Хозяйки найдутъ въ нашей книгѣ оригинальный способъ приготовленія пасхи и куличей, а также копченія, соленія, мяса и рыбы и рецептъ для приготовленія кваса.

Въ заключеніе считаемъ необходимымъ замѣтить, что въ книгѣ у насъ помѣщены одни только указанія, какъ приготовлять обѣды, т. е. въ ней нѣтъ никакихъ совѣтовъ объ устройствѣ кухни и ея принадлежностей. Это мы дѣлаемъ потому, что каждая хозяйка, держитъ кухню сообразно своимъ средствамъ и потому, всѣ совѣты въ этомъ отношеніи были бы совершенно излишни.

Не распространяемся также о соблюденіи въ кухнѣ чистоты и опрятности, какъ о вещахъ также хорошо извѣстныхъ хозяйкамъ. Вдаваясь-же въ такія подробности, мы увеличили-бы только объемъ книги, а вмѣстѣ съ тѣмъ и ея цѣну:—тогда она не удовлетворяла-бы нашей прямой цѣли.

Составительницы: *А. Толивѣрова.*
А. Салтыкова.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЪ I.

Супы.

1. Чистый бульонъ.
2. Супъ съ кореньями и телячьими фрикаделями.
3. Супъ съ колдунами.
4. Супъ съ манными клецками.
5. Ломоносовскія щи.
6. Супъ съ грибными ушками.
7. Супъ съ рисовыми фрикаделями.
8. Супъ съ пельменями.
9. Борщъ малороссійскій.
10. Супъ съ картофельными клецками.
11. Лѣнивыя щи.
12. Супъ съ вермишелью.
13. Супъ съ заварными клецками.
14. Супъ съ мясными ушками.
15. Щи съ копченой грудинкой.
16. Супъ-пюре гороховое съ ветчиной.

17. Супъ изъ курицы.
18. Молочная лапша.
19. Разсольникъ.
20. Селянка съ осетриной.
21. Супъ à la tortue.
22. Супъ съ клецками изъ телячьей печенки.
23. Супъ Julienne изъ консервовъ.
24. Супъ съ картофелемъ и кореньями.
25. Супъ изъ сухихъ грибовъ со сметаной.
26. Бульонъ съ рисомъ.
27. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.
28. Гороховое пюре (безъ мяса) съ гренками.
29. Бѣлый валахскій супъ.
30. Супъ съ перловой крупой.
31. Лапша мясная.
32. Молочный супъ съ саго.
33. Кислыя щи съ гренками изъ гречневой каши.
34. Борщъ съ сосисками.
35. Костно-говяжій супъ.
36. Супъ изъ тапьека съ курицей.
37. Уха изъ налима.
38. Супъ изъ дичи прозрачный.
39. Супъ со смоленскою крупою.
40. Супъ съ мяснымъ фаршемъ.
41. Супъ съ омлетками.
42. Супъ со спаржей и разварными кореньями.
43. Супъ-пюре изъ рябчиковъ.
44. Бульонъ съ кореньями.
45 Крѣпкій бульонъ въ чашкахъ.
46. Постный супъ.
47. Кислыя щи изъ осетровой головизны.
48. Грибная лапша.
49. Супъ изъ свѣжихъ опѣтковъ.
50. Постный супъ изъ грибовъ съ перловой крупой.
51. Супъ съ куриными фрикаделями.
52. Супъ съ литовскими гренками.
53. Супъ съ аморетками.

54. Бульонъ съ гренками изъ смоленской крупы.
55. Красный супъ съ кулебякой изъ рыбы.
56. Супъ съ брюнетками.
57. Супъ съ каштанами.
58. Уха изъ разной рыбы.
59. Бураки по хохлацки.
60. Англійскій супъ.
61. Супъ французскій прозрачный.
62. Калья.
63. Борщъ изъ карасей съ гречневой кашей въ горшкѣ.
64. Борщъ съ селедкой.
65. Кислыя щи съ грибами.
66. Нѣмецкій супъ съ черными сухарями и яйцами.
67. Супъ съ мясными фрикаделями.
68. Супъ съ клецками изъ сухарей.
69. Супъ съ разварнымъ саго.
70. Молочный супъ съ вермишелью.
71. Супъ съ русскими гренками.
72. Бульонъ съ грибными пирожками.
73. Супъ-пюре картофельный.
74. Королевскій супъ.
75. Борщъ съ помидорами.
76. Супъ испанскій съ пармезаномъ.
77. Супъ экономическій.
78. Щи Александринъ.
79. Супъ изъ черники.
80. Крупеня грибная.
81. Постный борщъ.
82. Постныя щи со снѣтками.
83. Грибная селянка.
84 Постныя щи съ грибами.
85. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яйцами.
86. Бульонъ съ раковымъ фаршемъ и фрикаделями.
87. Супъ изъ спаржи.
88. Зеленыя щи изъ щавеля и шпината.
89. Похлебка à la minute.
90. Супъ съ клецками изъ раковъ.

91. Супъ со свѣжимъ зеленымъ горошкомъ
92. Раковый супъ.
93. Супъ изъ телятины.
94. Бульонъ съ бишкоктомъ.
95. Супъ-пюре изъ фасоли.
96. Супъ-пюре изъ помидоровъ.
97. Ботвинья.
98. Окрошка.
99. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
100. Молочный супъ съ мерингою.
101. Грибной бульонъ съ колдунами изъ кислой капусты.
102. Постный раковый супъ.
103. Щи изъ сафоя.
104. Супъ съ брюсселями и фрикаделями.
105. Pôt au feu.

ОТДѢЛЪ II.

Пироги, пирожки и принадлежности къ супу.

1. Пирожки съ яйцами и вязигою.
2. Пирогъ съ капустой и яйцами.
3. Растеган.
4. Кулебяка съ вязигой, яйцами и разной рыбой.
5. Сырники.
6. Малороссійскія галушки.
7. Паштетъ изъ рябчиковъ.
8. Слоеные пирожки съ мозгами.
9. Паштетъ изъ молочныхъ блиновъ съ говядиной и яйцами.
10. Паштетъ изъ курицы съ яйцами.

11. Ватрушка по польски.
12. Слоеные пирожки съ говядиной и яйцами.
13. Блины красные.
14. Пирогъ съ гречневой кашей и селедкой.
15. Пирожки скороспѣлки.
16. Витушка грибная.
17. Постный пирогъ съ грибами и рисомъ или вязигою.
18. Кулебяка изъ рыбы.
19. Постная кулебяка съ сигомъ и рисомъ или грибами.
20. Пирогъ съ курицей и рисомъ.
21. Струдель.
22. Пирогъ съ морковью и яйцами.
23. Vol au vent.
24. Рулеты.
25. Варенники съ капустой.
26. Растегаи изъ груздей или рыбы.
27. Сладкій пирогъ со сливами или свѣжими ягодами.
28. Сметанный пирогъ или пирожки со свѣжими грибами.
29. Греческіе пирожки.

ОТДѢЛЪ III.

Вторыя блюда.

1. Заливная стерлядь.
2. Польскій билосъ.
3. Ризотто.
4. Макароны по итальянски.
5. Разсольникъ изъ почекъ.
6. Холодный судакъ.

7. Фаршированная рѣпа.
8. Майонезъ изъ разной рыбы.
9. Бульонъ съ соусомъ изъ хрѣна.
10. Фаршированная капуста.
11. Монастырскій винегретъ.
12. Котлеты изъ гречневой каши.
13. Заливной судакъ.
14. Разварной сигъ съ яйцами.
15. Рыбный винегретъ.
16. Пилавъ.
17. Сосиски съ картофельнымъ пюре.
18. Разварная говядина съ кисло-сладкимъ соусомъ изъ бѣлой капусты.
19. Ветчина съ горошкомъ.
20. Фритто-мисто.
21. Малосольная осетрина съ хрѣномъ.
22. Макароны запеченныя съ вареной говядиной, яйцами и сыромъ.
23. Рагу изъ баранины.
24. Форшмакъ изъ мяса, картофеля и селедки.
25. Заливное изъ телячьей головки.
26. Гречневая каша поджаренная четыреугольниками.
27. Рисовыя котлеты съ грибнымъ соусомъ.
28. Сальникъ.
29. Сборный винегретъ.
30. Macaroni col zugo (по римски).
31. Заливное изъ рыбы.
32. Курица, запеченая въ формѣ съ рисомъ и сыромъ.
33. Толкачики.
34. Лососина съ горчичнымъ соусомъ.
35. Поджареныя яйца.
36. Винегретъ изъ трески.
37. Заливное изъ осетрины.
38. Маринованная лососина.
39. Разварная форель съ капорцами и оливками.
40. Заливное изъ дичи.
41. Постный форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки.

42. Картофельныя котлетки съ грибнымъ или кисло-сладкимъ соусомъ.
43. Макароны съ грибами.
44. Окуни холодные съ хрѣномъ.
45. Грибныя котлеты съ горошкомъ.
46. Яичница въ скорлупѣ.
47. Послушникъ.
48. Лапшевникъ.
49. Стофатто.
50. Саксонки.
51. Бульи съ соусомъ изъ свеклы.
52. Сосиски съ капустой.
53. Матлотъ.
54. Бульи съ картофелемъ въ сметанѣ.
55. Пловъ съ курицей или бараниной.
56. Русскій бигосъ.
57. Рѣпа по деревенски.
58. Картофельныя каплюшки.
59. Крупеникъ.
60. Запеченыя макароны.
61. Долма.
62. Шведскій салатъ.
63. Лини заливные.
64. Гороховое пюре.
65. Постныя котлеты изъ гречневой каши.
66. Окорокъ ветчины.
67. Заливное изъ телятины.
68. Бульи съ соусомъ piquante.
69. Корюшка маринованная.
70. Бульи съ бельгійскимъ соусомъ.
71. Шпинатъ со сливками, яйцами и гренками.
72. Карбонадъ съ бельгійскимъ соусомъ.
73. Бульи съ польскимъ соусомъ.
74. Шарлотъ.
75. Шпинатъ съ булкой, моченой въ молокѣ и обжаренной.
76. Бульи съ соусомъ изъ фасоли.
77. Бульи со сморчками.

78. Мясной винегретъ.
79. Фрикасе изъ телятины.
80. Гашн.
81. Галушки малороссійскія.
82. Котлеты, запеченыя въ формѣ съ рисомъ.
83. Вереща́га, глазатка.
84. Творожнички.
85. Турецкіе бобы съ соусомъ.
86. Спаржа.
87. Соусъ изъ зеленаго гороха.
88. Маседуанъ изъ овощей.
89. Соусъ изъ почекъ.
90. Пряженцы.
91. Молодой картофель въ сметанѣ.
92. Фасоль съ грепками.
93. Жареные свѣжіе грибы.
94. Селянка.
95. Артишоки подъ бѣлымъ соусомъ.
96. Морковь по фламандски.
97. Фаршированные раки.
98. Рыбныя котлеты.
99. Крутая гречневая каша, обжареная въ маслѣ.
100. Разсыпчатая каша на грибномъ бульонѣ.
101. Селедка по польски.
102. Цвѣтная капуста.
103. Майонезъ изъ цыплятъ.
104. Сазанъ съ цвѣтной капустой.
10. Солонина съ гороховымъ пюре.
106. Морковь, рѣпа и капуста съ молочнымъ соусомъ.
107. Поросенокъ съ хрѣномъ.

ОТДѢЛЪ IV.

Жаркія.

1. Жареная индѣйка.
2. Говядина по вѣнски.
3. Жареные рябчики.
4. Тетеревъ жареный.
5. Свиныя котлеты отбивныя.
6. Жаркое говяжье.
7. Котлеты телячьи рубленыя.
8. Жареное кускомъ мясо.
9. Жареныя куры.
10. Мясныя котлеты рубленныя.
11. Гусь жареный.
12. Отбивныя телячьи котлеты.
13. Куропатка жареная.
14. Котлеты бараньи отбивныя.
15. Бифштексъ съ анчоусовымъ соусомъ.
16. Телячья печенка, жареная въ сметанѣ.
17. Котлетное жаркое.
18. Жареная задняя часть телятины.
19. Жареный поросенокъ съ кашей.
20. Мозги жареные.
21. Корюшка жареная.
22. Жареная оленина.
23. Жареный глухарь.
24. Жареныя утки.
25. Жареный лещъ.
26. Поросенокъ со сметаной и хрѣномъ.
27. Навага жареная.
28. Заяцъ жареный.

29. Ростбифъ.
30. Клонсъ.
31. Котлеты битыя, съ морами.
32. Свѣжій коровій языкъ съ картофельнымъ пюре.
33 Куриныя котлеты.
34. Жареная свинина по польски.
35. Жареныя телячьи ножки.
36. Конченый языкъ съ зеленымъ горошкомъ.
37. Утка, фаршированная яблоками.
38. Жареное толстое филе отъ говядины.
39. Баранина по малороссійски.
40. Ножки телячьи подъ кислымъ бѣлымъ соусомъ.
41. Битки со сметаной.
42. Жареныя подлещики въ сметанѣ или съ кисло-сладкимъ соусомъ.
43. Жареный карпъ или судакъ.
44. Жареный лещь съ кашей.
45. Фрикандо.
46. Телячьи трубочки.
47. Сразы.
48. Фаршированныя куры.
49. Телятина подъ сливками.
50. Boeuf à la mode.
51. Золоченое жаркое (куры).
52. Бланкеты.
53. Литовскія зразы.
54. Заяцъ по польски.
55. Галицкіе битки.
56. Каплунъ по французски.
57. Жареная буженина.
58. Утки по французски.
59. Голуби à la Gambetta.
60. Гусарское жаркое.
61. Королевское жаркое.
62. Датское жаркое.
63. Золотые караси въ вѣночкѣ
64. Походное жаркое.

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

ОТДѢЛЪ I.

СУПЫ.

ОТДѢЛЪ I.

Супы.

№ 1. Чистый бульонъ.

Говядина для бульона берется бедро, кости отъ ссѣка, тонкаго и толстаго края, вообще такія части, гдѣ болѣе мозговыхъ костей. Для порціи на 6 человѣкъ слѣдуетъ взять 4 ф. говядины; перемывъ ее въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, налить 15 стакановъ холодной воды поставить на плиту, на легкій огонь, давая кипѣть съ одного края и тщательно снимая шумовкою поднимающуюся накипь. Если говядина, варящаяся въ бульонѣ не предназначается къ употребленію, то самое лучшее ее нарѣзать кусками, что даетъ болѣе крѣпкій бульонъ. Такимъ образомъ бульонъ долженъ кипѣть часа 4 до готовности. Впродолженіе этого времени не дурно понемногу подбавлять холодной воды (со стаканъ, потому что бульонъ выки-

паетъ); это дѣлаетъ бульонъ еще болѣе прозрачнымъ. Если, въ случаѣ оплошности хозяйки, бульонъ получится мутный, то слѣдуетъ отдѣлить отъ 2 яицъ бѣлки, прибавить въ нихъ ложку холодной воды, размѣшать и влить въ бульонъ, давъ хорошенько прокипѣть, причемъ сварившіеся бѣлки поднимутся вверхъ, и процѣдить бульонъ сквозь салфетку.

Въ случаѣ-же, если и этого окажется недостаточно, нужно опустить въ бульонъ кусочекъ льду, послѣ чего онъ уже непремѣнно очистится. Послѣ этого кладутъ въ бульонъ соли по вкусу, очищенные и вымытые въ водѣ коренья: 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 1 морковь, 1 луковицу, 5 зеренъ перцу, 3 лавровые листка.

Для любителей подцвѣченнаго, краснаго бульона слѣдуетъ коренья нарѣзать толстыми кружками, положить прямо на горячую плиту и дать съ обѣихъ сторонъ зажариться до черна, послѣ чего ихъ сложить въ бульонъ. Хорошо также подцвѣчивать луковицей въ шелухѣ. Передъ обѣдомъ бульонъ процѣдить, посыпать въ миску рубленой зелени петрушки и подавать на столъ съ слоеными пирожками № 1 или гренками обжаренными въ маслѣ и посыпанными сыромъ.

Получаемый такимъ образомъ бульонъ годенъ для приготовленія всевозможныхъ суповъ.

№ 2. Супъ съ разною зеленью, кореньями и фрикаделями.

Въ чистый бульонъ № 1. кладутся цѣльныя коренья, $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея; кочешекъ цвѣтной капусты разнимается на

части; все это перемывается и складывается въ бульонъ № 1. За $^1/_2$ часа до обѣда въ супъ опускаются фрикадели, приготовленныя слѣдующимъ образомъ: взять 1 ф. самаго мягкаго мѣста телятины, изрубить или истолочь въ ступкѣ, размочить въ водѣ и выжать 1 французскую булку, 1 яйцо и 1 ложку масла, посолить и посыпать перцемъ. Всю эту смѣсь растереть ложкою до гладкости, надѣлать катышковъ, величиною съ грѣцкій орѣхъ, обвалять въ мукѣ или толченыхъ сухаряхъ, прокипятить въ одѣльно отлитомъ бульонѣ въ маленькой кастрюлькѣ; затѣмъ сложить въ миску и налить приготовленнымъ супомъ.

№ 3. Супъ съ колдунами.

На одномъ яйцѣ и одной ложкѣ воды замѣсить крутое тѣсто, прибавивъ немного соли. Раскатать какъ можно тоньше и надѣлать рюмкой или чашкой кружковъ. Потомъ взять 3 столовыя ложки мелко-изрубленнаго говяжьяго мяса, протереть сквозь терку небольшую луковицу, посыпать толченымъ перцемъ, посолить, хорошенько вымѣшать ложкой, надѣлать маленькихъ пирожковъ изъ приготовленныхъ кружковъ тѣста съ этимъ фаршемъ, сложить на рѣшето. За $^1/_4$ часа до обѣда опустить ихъ въ кипящій бульонъ № 1 и, какъ только они поднимутся кверху, наливать супъ въ миску и подавать на столъ.

№ 4. Супъ съ манными клецками.

Вскипятить $^3/_4$ стакана молока съ $^1/_8$ ф. чухонскаго

масла, подсыпая понемногу и не переставая мѣшать $^1/_8$ ф. манной крупы; разварить ее; потомъ поставить въ духовую печь минутъ на 5. Остудить, положить 2 желтка, 2 взбитыхъ бѣлка (можно, кто любитъ, положить мушкатнаго орѣха), размѣшать и опускать чайной ложкой въ соленый кипятокъ. Подавая на столъ, выловить ихъ друшлаковою ложкою, опустить въ миску, посыпавъ зеленью укропа или петрушки, налить на нихъ бульонъ № 1.

№ 5. Ломокосовскія щи.

На 2, примѣрно, фунта говядины, надо взять 1 ф. гусинаго мяса (какую угодно часть: ножки, грудь, спинку и т. п., лишь бы кусокъ былъ жирный) и 2 ф. хорошей, рубленной, кислой капусты. Сложить все это въ глиняный горшокъ или луженый чугунъ, посолить, налить холодной водой и варить на медленномъ огнѣ, прикрывъ крышкой и отъ времени до времени помѣшивая, чтобы капуста вездѣ равномѣрно прокипала. Когда щи укипятъ, тогда сдѣлать къ нимъ обыкновенную «приправку» изъ муки и масла, а подавая на столъ забѣлить немного сметаной, смѣшанной съ яичнымъ желткомъ. Гораздо лучше варить капусту вмѣстѣ съ говядиной, наливая ихъ непремѣнно холодной, а не горячей водой.

№ 6. Супъ съ грибными ушками.

На 2 яйцахъ и $1^1/_2$ стаканѣ муки замѣсить крутое тѣсто, раскатать въ тонкую лепешку, нарѣзать четыреуголь-

никовъ. Фаршъ къ нимъ слѣдующій: $^1/_4$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ отварить въ бульонѣ, мелко изрубить съ 1 луковицею, обжарить въ коровьемъ маслѣ, посоливъ по вкусу. Остудивъ фаршъ, накладывать его на четыреугольники изъ тѣста, загибать сперва въ видѣ треугольныхъ пирожковъ, потомъ слѣпить концы и обжарить въ чухонскомъ маслѣ. Подавать къ столу съ мяснымъ бульономъ № 1, въ который опустить $^1/_8$ ф. нашинкованныхъ, отваренныхъ въ томъ же бульонѣ, бѣлыхъ сухихъ грибовъ.

№ 7. Супъ съ рисовыми фрикаделями.

Отварить въ водѣ $^1/_3$ стакана риса, откинуть на друлагъ. Положить въ него отваренныхъ и мелко скрошенныхъ $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ селлерея, $^1/_4$ рѣпы, прибавить немного телченаго перца, взбить 1 яйцо, размѣшать хорошенько. Пока масса горяча скатать шарики, обвалять въ толченыхъ сухаряхъ, за 5 минутъ до обѣда обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Подавать къ обѣду можно на тарелкѣ отдѣльно или опустивъ въ бульонъ № 1.

№ 8. Супъ съ пельменями.

Начинка для пельменей приготовляется слѣдующимъ образомъ: берутъ $2^1/_2$ ф. почечнаго жиру, 2 луковицы. Это все рубится какъ можно мельче, посыпается солью и перцемъ. Потомъ изрубленную массу стираютъ ложкою, подбавляя воды до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается такъ мягка и нѣжна, какъ густая сметана.

Затѣмъ приготовить тѣсто на 3-хъ желткахъ, 1 бѣлкѣ, вылив ихъ прежде въ стаканъ и размѣшавъ съ 4 ложками холодной воды. Потомъ всыпать 2 ф. муки въ глубокую посуду, посолить и, приливая смѣшанную воду съ яйцами, сдѣлать тѣсто, довольно крутое, раскатать въ тонкую лепешку и надѣлать чашкою кружковъ; намазывать на эти кружки фаршъ, защипать и сложить на рѣшето. Передъ самымъ обѣдомъ опустить ихъ въ соленый кипятокъ и прокипятить. Затѣмъ выловить друшлаковою ложкою, уложить на блюдо. Супъ подавать, посыпавъ рубленою зеленью петрушки.

Эти пельмени также называются сибирскими и ихъ можно ѣсть съ растопленнымъ чухонскимъ масломъ.

№ 9. Малороссійскій борщь.

Вымыть 2 ф. говядины, поставить на плиту вариться, снимая накипь. Когда прокипитъ раза 2,—снять съ огня, говядину разрѣзать на кусочки, процѣдить на нее бульонъ, посолить, положить качанъ капусты, разрѣзанный на 8 частей, разныхъ кореньевъ, поставить опять вариться, прибавивъ по вкусу уксусу. Взять 1 ф. копченой ветчины, хорошенько вымыть, сварить въ водѣ, вынуть, нарѣзать кусочками, опустить въ борщъ. Спечь въ печкѣ 2 свеклы, нашинковать ихъ мелко, 1 сырую свеклу очистить, натереть на теркѣ, отжать съ нея сокъ въ отдѣльную кастрюлю, сюда же положить шинкованную свеклу, капусту изъ борща, лавроваго листу, перцу, налить процѣженнымъ бульономъ, прокипятить, подавать къ столу съ котлетами изъ гречневой каши, смотри № 15.

№ 10. Супъ съ картофельными клецками.

Сварить 10 очищенныхъ картофелинъ, слить воду и сейчасъ же размять, пока не остыли. Потомъ прибавить $1^1/_2$ ложки чухонскаго масла, соли, 3 яйца, немного муки, такъ, чтобы тѣсто не текло съ ложки, а отрывалось, мѣшать до пузырей, опускать передъ самымъ обѣдомъ съ чайной ложки въ бульонъ № 1.

№ 11. Лѣнивыя щи.

Для щей лучше всего брать говядину грудинку, вымыть ее, положить въ кастрюлю, или лучше въ горшокъ, разрѣзавъ ее на куски, сварить, снимая пѣну, вынуть говядину, процѣдить бульонъ. Разрѣзать на 6 частей кочанъ капусты, обдать кипяткомъ, накрыть крышкою, дать постоять съ $^1/_2$ часа, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, отжать, положить въ кастрюлю на говядину, налить процѣженнымъ бульономъ, поставить вариться; прибавить 2 луковицы, 2 моркови, нарѣзавъ кружечками или нашинковавъ ее. Ложку муки растереть въ 2 ложкахъ сметаны, заправить щи, когда онѣ уварятся.

№ 12. Супъ съ вермишелью, лапшей и макаронами.

Очистить коренья: $^1/_4$ селлерею, $^1/_4$ порею, $^1/_4$ петрушки, налить бульономъ № 1, поставить на плиту, варить до мягкости. За полчаса до обѣда опустить въ кипящій бульонъ $^1/_4$ ф. макаронъ, лапши или вермишели, дать хорошенько прокипѣть, но смотрѣть

чтобы не переварилось и не загустѣло. Подавая на столъ, посыпать мелкой зеленью петрушки.

№ 13. Супъ съ клецками.

Растереть до бѣла 2 столовыя ложки чухонскаго масла съ 2 желтками, посолить, влить чашку воды и всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо, тереть до тѣхъ поръ, пока покажутся пузырьки, потомъ осторожно прибавить 2 взбитые бѣлка. За $^1/_2$ часа до обѣда отдѣлить немного бульона въ маленькую кастрюльку и, когда закипитъ, опускать въ него чайной ложкой клецки, каждый разъ макая ее въ холодную воду. Когда клецки готовы, то онѣ всплывутъ шапкой вверхъ и тогда выловить ихъ и положить въ миску, посыпавъ сверху зеленью петрушки, налить горячимъ бульономъ № 1. Тотъ бульонъ, въ которомъ варились клецки, выливать въ миску не слѣдуетъ, потому что онъ мутенъ.

Заварныя же клецки приготовляются слѣдующимъ образомъ: нужно вскипятить $^1/_2$ стакана растопленнаго масла съ $^1/_2$ стаканомъ воды, всыпать туда $1^1/_2$ стакана муки, хорошенько размѣшать и отставить; когда тѣсто остынетъ, взбить 4 яйца и мѣшать довольно долго лопаткою; кто любитъ,—можно въ эту смѣсь всыпать зеленой петрушки, затѣмъ концомъ ложки опускать клецки въ кипящій бульонъ № 1, отливъ часть его въ отдѣльную кастрюлю.

№ 14. Супъ съ мясными ушками.

На 2 яйцахъ затереть крутое тѣсто съ $1^1/_2$ стаканами

муки, раскатать, нарѣзать четыреугольниковъ. Мелко изрубить вареную говядину или телятину съ 1 луковицей, обжарить въ ложкѣ масла, перемѣшать съ 1 крутымъ яйцомъ, мелко изрубленнымъ, дѣлать пирожки въ видѣ треугольника, потомъ слѣпить концы и обжарить въ 1 ложкѣ чухонскаго масла. Подавать съ бульономъ № 1, посыпаннымъ зеленью петрушки или какой другой.

№ 15. Щи съ копченой свиной грудинкой.

Въ каждой колбасной можно купить такъ называемой «рижской грудинки». На 2 ф. этой грудинки, изрѣзанной по направленію ребрушекъ полосками, берется 2 ф. рубленной кислой капусты, наливается холодной водой и ставится варить—безъ соли. Когда щи укипятъ, сдѣлать къ нимъ приправу изъ ложки муки, ложки масла и 2 ложекъ сметаны. Щи эти гораздо вкуснѣе обыкновенныхъ, и въ особенности онѣ хороши на другой день.

Кто любитъ, можно забѣлить ихъ сметаной съ яичнымъ желткомъ.

№ 16. Супъ гороховый съ ветчиной.

Разварить 2 стакана гороху съ 1 луковицей, потомъ протереть его въ бульонъ № 1. За $^1/_2$ часа до обѣда нарѣзать на мелкіе кусочки $^1/_2$ ф. нежирной ветчины, опустить въ горохъ вмѣстѣ съ заправкою изъ ложки муки и ложки чухонскаго масла, прокипятить раза 3. На столъ подавать съ гренками изъ французской булки, изрѣ-

занной кусочками, засушенными въ печи, или обжаренными въ ложкѣ масла.

№ 17. Супъ изъ курицы.

Очистить, выпотрошить, вымыть пару куръ, натереть внутри солью (можно нафаршировать какъ показано въ № 48, см. жаркія), положить въ кастрюлю, прибавить, для большей крѣпости бульона фунта 2 говядины, налить водой, поставить вариться, снимая пѣну. Когда пѣны не будетъ уже подниматься,—посолить, опустить разныхъ кореньевъ цѣликомъ, дать кипѣть опять. Перевариваться курамъ не слѣдуетъ: ихъ вынуть, обжарить для втораго блюда, или запечь въ формѣ съ рисомъ и сыромъ (№ 32—2 блюда). Между тѣмъ отварить отдѣльно чашку рису, когда онъ будетъ мягокъ, откинуть на рѣшето, облить холодной водой, чтобы былъ разсыпчатый, передъ самымъ обѣдомъ опустить его въ процѣженный куриный бульонъ, дать разъ вскипѣть и подавать на столъ.

№ 18. Лапша молочная.

На 2 яйцахъ и $^1/_2$ стаканѣ воды надо замѣсить очень крутое тѣсто, посоливъ его немного; раскатать потомъ въ очень тонкую лепешку и развѣсить ее на бичевочкѣ надъ плитою, дать ей немного зачерствѣть, снять, свернуть всю въ видѣ колбасы, шинковать накось очень мелко. Между тѣмъ вскипятить 2 бутылки цѣльнаго молока (кто любитъ лапшу сладкую—всыпать чашку сахару и положить вершокъ ванили), опускать лапшу разтрясши ее предварительно на столѣ, чтобы не была ком-

ками, дать раза 3 прокипѣть, наливать въ миску и уже въ мискѣ посолить. Вообще, когда кипятятъ молоко—его никогда не солятъ. Сладкую лапшу не солятъ, но, прежде, чѣмъ выливать въ миску—разбиваютъ съ сахаромъ 2 яичныхъ желтка, трутъ ихъ до бѣла и на нихъ уже наливаютъ лапшу.

Точно такимъ же способомъ приготовляется и мясная лапша, которая опускается въ кипящій бульонъ № 1, (см. № 31). Развариваться лапшѣ не слѣдуетъ, а то она будетъ густа, какъ каша и не вкусна.

№ 19. Супъ разсольникъ изъ почекъ.

Нарѣзать ломтиками, 2 коровьи почки, вымыть положить въ кастрюлю, залить 15 стаканами воды, поставить вариться, снимая накипь. Когда онѣ достаточно уварились—выловить шумовкой, ополоснуть ихъ въ горячей водѣ, бульонъ процѣдить, кастрюлю вымыть и опять бульонъ вылить туда же вмѣстѣ съ почками. Хорошенько промыть $^1/_2$ чашки перловой крупы, опустить въ кастрюлю, по четвертушкѣ мелко сшинкованныхъ кореньевъ, 1 луковицу, 2 срѣзанныхъ картофелины, 2 мелко скрошенныхъ огурца, прокипятить, сдѣлать заправку изъ ложки муки и ложки масла; подавая всыпать рубленной зелени петрушки.

№ 20. Селянка съ осетриной (жидкая).

Вымыть 3 ф. осетрины (или какой угодно соленой рыбы), нарѣзать ее небольшими кусками; между тѣмъ отжать 2 ф. кислой шинкованной капусты, прибавить

Зимой этотъ супъ приготовляется изъ консервовъ нашинкованной зелени и кореньевъ.

№ 24. Супъ съ кореньями и картофелемъ.

Очистить и промыть въ водѣ нѣсколько штукъ картофеля, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ селерея, $^1/_2$ порея. Потомъ картофель нарѣзать довольно мелко, коренья же нашинковать или нарѣзать въ видѣ звѣздочекъ, кружечками. За часъ до обѣда сложить все это въ чистую кастрюлю, налить горячимъ, процѣженнымъ бульономъ № 1, варить до мягкости.

Подавая на столъ можно посыпать рубленною зеленью петрушки или укропа.

№ 25. Супъ изъ сухихъ грибовъ со сметаной.

Вымыть въ теплой водѣ $^1/_4$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, положить въ кастрюлю, залить 12 стаканами воды. Опустить также въ кастрюлю 1 луковицу, 1 ложку масла, $^1/_2$ стакана вымытыхъ перловыхъ крупъ, посолить, кипятить. Когда грибы будутъ мягки — вынуть, сшинковать, опустить обратно въ кастрюлю вмѣстѣ съ чашкою срѣзаннаго картофеля и ложкою рубленой зелени петрушки. За 10 минутъ до обѣда опустить въ супъ $^1/_2$ ф. сметаны и подавать.

№ 26. Бульонъ съ рисомъ.

Полъ стакана рису варятъ въ кипяткѣ, въ полотняномъ мѣшкѣ, свободно завязанномъ. Когда рисъ го-

товъ, то его выкладываютъ въ каменную чашку, подбавляютъ соли, неполную ложку чухонскаго масла и мѣшаютъ. Потомъ перекладываютъ въ стаканъ и, давъ немного остынуть опускаютъ въ холодную воду и держатъ въ ней нѣсколько минутъ. Вынувъ, опрокидываютъ его на блюдечко и рисъ принимаетъ форму стакана. На столъ его подаютъ отдѣльно съ бульономъ № 1, при этомъ рисъ долженъ быть теплый.

№ 27. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Положить въ кастрюлю перемытыя потрохи отъ одного гуся, начистить и нарѣзать разныхъ кореньевъ положить лавроваго листу, перцу, 3 сушеные бѣлые грибка, варить, снимая пѣну. Не задолго до обѣда опустить нѣсколько срѣзанныхъ картофелинъ, уварить хорошенько, подавать на столъ.

№ 28. Горохъ постный.

Разварить 2 стакана гороху съ 2 луковицами, протереть сквозь рѣшето, вылить въ кастрюлю, когда закипитъ, то влить приправу—одну ложку муки, растереть въ 2 ложкахъ постнаго (или чухонскаго) масла, опустить въ горохъ, прокипятить.

Въ постный день подаются къ нему гренки изъ нарѣзанной кусочками французской булки, поджаренной въ постномъ маслѣ. Въ скоромный — эти гренки обжариваютъ въ чухонскомъ маслѣ, густо посыпаютъ натертымъ сыромъ, острый вкусъ котораго какъ нельзя болѣе соотвѣтствуетъ прѣсноватому гороху.

№ 29. Супъ валахскій бѣлый.

Положить въ кастрюлю 2 ф. говядины, 1 утку, 4 сухихъ бѣлыхъ гриба, 1 порей, 1 селлерей, 1 петрушку, 1 марковь, налить 12 стаканами воды, посолить, кипятить, снимая пѣну. $1^1/_2$ ложки муки растереть въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, прибавить стаканъ сметаны, стаканъ бульона, кипятить, мѣшая, процѣдить сквозь сито. Разварить отдѣльно $^1/_2$ стакана рису, разсыпчато, положить передъ отпускомъ въ супъ, вылить туда же приготовленную приправу, разъ вскипятить, наливать въ миску, посыпавъ зеленью петрушки.

№ 30. Супъ съ рисомъ или перловой крупой.

За часъ до обѣда опускается въ кипящій бульонъ № 1 $^1/_2$ чашки чайной рису и варится до мягкости. Вмѣсто риса можно положить перловую крупу, которую надо разварить отдѣльно, до бѣла, выбить съ 1 ложкою масла и, опустивъ въ супъ, дать хорошенько прокипѣть. Подавая на столъ, въ супъ положить рубленной зелени петрушки.

№ 31. Мясная лапша.

Объясненіе, какъ ее приготовлять см. въ отдѣлѣ суповъ № 18. Разница лишь въ томъ, что ее запускаютъ въ кипящій бульонъ № 1.

№ 32. Молочный супъ съ саго.

Обмыть $^1/_4$ фунта бѣлаго саго, поставить варить съ $^1/_2$ бутылкою воды и полной столовой ложкой сливочнаго или несоленаго чухонскаго масла. Когда саго загустѣетъ, прибавлять, мѣшая, понемногу 3 бутылки молока, 2 кусочка корицы, $^1/_2$ чашки мелко столченаго сладкаго миндалю и по вкусу сахару. Можно также прибавить чашку розовой воды, но этотъ супъ хорошъ очень и безъ миндаля и розовой воды — съ однимъ масломъ и солью.

№ 33. Кислыя щи.

Изрубить мелко 1 морковь, 1 рѣпу, 2 луковицы, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея. Распустить на сковородѣ $^1/_4$ ф. масла или сала, положить въ него изрубленную массу, $1^1/_2$ ф. кислой капусты, не отжимая разсола, ужарить до мягкости, пока капуста вся не покраснѣетъ. Если масла окажется мало—прибавить еще, чтобы не горѣло, опустить въ бульонъ № 1, прибавить ложку или болѣе уксусу, 3 лавровые листка, 6 зеренъ перцу, поставить вариться подъ крышкою. Когда начнетъ кипѣть, сдѣлать приправу изъ 1 ложки муки и 2 ложекъ сметаны, и одновременно съ приправой влить во щи 5 ложекъ темнаго соку изъ подъ жареной говядины.

Хорошо эти щи подавать съ сосисками, опустивъ ихъ въ щи передъ обѣдомъ и давъ прокипѣть раза два.

Можно также подавать къ столу чеснокъ. Къ этимъ

щамъ подаются слѣдующіе гренки: изъ 1 ф. гречневой крупы сварить на водѣ съ солью крутую размазню, вмѣстѣ съ $^1/_2$ ложкою чухонскаго масла. Ополоснуть холодной водой блюдо, выложить туда кашу, сравнять сверху ножемъ, дать застыть. Потомъ, нарѣзать квадратиковъ или косичковъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обрумянить въ кипящемъ на сковородѣ маслѣ.

№ 34. Борщъ съ сосисками.

Небольшой кочанъ капусты разнять на 6 частей, опустить въ кипящій бульонъ № 1; туда же сшинковать 2 свеклы, $^1/_2$ моркови, 1 луковицу, прибавивъ лавроваго листа, перца. Когда все уварится до мягкости, сдѣлать приправу изъ 1 ложки муки, 1 ложки масла и 1 ложки уксуса, вылить въ борщъ, опустить въ него 6 или болѣе маленькихъ сосисокъ.

Натереть 1 свеклу, отжать въ миску разсолъ, размѣшать съ чашкой сметаны—наливать борщъ и затѣмъ, вынувъ сосиски, опустить ихъ тоже въ миску.

Къ этому борщу можно подать гренки изъ гречневой каши (супъ № 33).

№ 35. Костно-говяжій супъ, какъ 2 блюда къ обѣду.

На 2 ф. хорошихъ навaристихъ костей (поздреватыхъ) взять столько же говядины-мякоти отъ филе. Кости перемыть, посолить, положить въ нихъ луку, перцу, разныхъ кореньевъ, лавроваго листа, поставить вариться, снимая пѣну. Мягкую говядину нарѣзать

ломтями въ палецъ толщины, и когда на супѣ не будетъ накипи, опустить въ кастрюлю, вновь снимая пѣну. Давъ покипѣть хорошенько, вынуть ломтики мяса шумовкою, уложить на блюдо, на каждый изъ нихъ положить тертаго хрѣна, полить горячимъ чухонскимъ масломъ и сметаной, вставить въ жаркую печь, чтобы сметана зарумянилась.

Въ бульонъ можно опустить рисъ, клецки, вермишель или лапшу.

№ 36. Супъ изъ тапьека съ курицей.

Сварить обыкновенный супъ изъ курицы (№ 17), процѣдить, опустить $^1/_2$ стакана тапьека, проварить его хорошенько; подавать на столъ, посыпавъ сверху рубленой зеленью.

№ 37. Уха изъ налима.

Въ 10 стаканахъ воды сварить $^1/_2$ корня петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ порея (связавъ ихъ ниточкой, чтобы передъ обѣдомъ всѣ вытащить), 2 печеныя луковицы, 6 мелко нарѣзанныхъ картофелинъ съ 6 зернами перца и 3 лавровыми листками, посолить, прибавить 2 кружка лимона безъ зеренъ и верхней кожицы. Когда все это достаточно уварится— опустить 20 ершей, которыхъ слѣдуетъ только ополоснуть, а не мыть, (во избѣжаніе удаленія слизи) и, выпотрошеннаго, вычищеннаго, вымытаго налима и штуки 3—5 окуней. Когда рыба будетъ готова (переваривать ся не слѣдуетъ давать), подавать на столъ.

Въ уху картофеля и кореньевъ можно не класть, нѣкоторые этого не любятъ.

№ 38. Супъ изъ дичи, прозрачный.

Обжарить тетерьку, или какую нибудь другую дичь, изрубить ее сѣчкой, вмѣстѣ съ костями, истолочь въ ступкѣ, налить бульономъ № 1, вскипятить раза 3, положивъ $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки, 3 лавровыхъ листка и 6 зеренъ перцу, процѣдить, влить рюмку вина, вскипятить.

Подавать на столъ съ греночками (смот. супъ съ гренками № 28).

№ 39. Супъ со смоленскою крупою, безъ мяса.

Очистить и вымыть: 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 1 морковь, изрѣзать, положить въ кастрюлю. Изрубить 2 луковицы, обжарить въ ложкѣ масла положить въ ту же кастрюлю, прокипятить нѣсколько разъ. Взять 3 столовыя ложки смоленской крупы, отдѣльно разбить 1 желтокъ, подливая его понемногу въ крупу, вымѣшать хорошенько ножемъ, разровнять ее на тарелкѣ, поставить въ теплое мѣсто. Когда засохнетъ—просѣять сквозь рѣшето; передъ самымъ обѣдомъ опустить въ супъ, прокипятить, посоливши по вкусу; къ столу подавать съ рубленою зеленью.

№ 40. Супъ съ фаршемъ.

Изрубить 1 ф. мягкаго мѣста говядины, посолить, и посыпать перцемъ. Размочить $^1/_2$ французской булки

отжать, смѣшать съ говядиной, взбить 1 яйцо, еще рубить, потомъ выложить на доску, дать форму колбасы, завернуть въ полотно, обвязать веревочкой, опустить въ соленый кипятокъ, дать кипѣть ключемъ $^1/_2$ часа, вынуть изъ полотна, пока горячо нарѣзать ломтиками, опустить въ миску, налить горячимъ бульономъ № 1, посыпать сверху рубленой зеленью.

№ 41. Супъ съ омлетами.

Разбить 2 яйца, размѣшать, влить въ нихъ 2 ложки густыхъ сливокъ, посолить, стереть немного мускатнаго орѣшка, хорошенько все это размѣшать, вылить на сковороду, смазанную чухонскимъ масломъ, поставить въ печь минутъ на 10, вынуть, свернуть въ трубку, нашинковать въ родѣ лапши, передъ отпускомъ на столъ опустить въ бульонъ № 1.

№ 42. Супъ со спаржей и разными кореньями.

Въ супъ № 24 прибавляется $^1/_2$ ф. нарѣзанной кусочками спаржи, а остальное—какъ тамъ.

№ 43. Супъ-пюре изъ рябчиковъ, тетерева или глухаря.

Взять пару рябчиковъ, тетерева или глухаря, снять все мясо съ костей; кости опустить повариться въ бульонъ № 1, потомъ бульонъ процѣдить.

Между тѣмъ половину всего мяса, снятаго съ тетерева, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить $^1/_2$ раз-

моченной французской булки, 1 ложку масла, еще толочь, пока масса не сдѣлается однородною, протереть сквозь рѣшето, положить въ кастрюлю съ 1 ложкою масла и чашкою бульона, протереть сквозь сито, и потомъ развести, сколько потребуется, бульономъ № 1.

А изъ другой оставшейся половины тетерева (мяса) сдѣлать клецки, кнель, изрубить, истолочь, прибавить $^1/_4$ французской, слегка размоченной и отжатой булки, 1 яйцо, ложку масла, перемѣшать, посолить, протереть сквозь сито, надѣлать клецки, макая чайную ложку въ холодную воду, другой же — осторожно спускать клецку въ посоленый кипятокъ. Когда будетъ все готово—откинуть на рѣшето. Отдѣльно отварить еще 6 шампиньоновъ, сшинковать въ миску, сюда же положить кнели, а въ пюре влить $^1/_2$ стакана вина, перемѣшать, наливать въ миску.

№ 44. Бульонъ съ кореньями.

Въ бульонѣ № 1 сварить разныхъ кореньевъ цѣликомъ, по 1 штукѣ, передъ отпускомъ—вынуть на тарелку, посыпать бѣлыми толчеными сухарями, полить масломъ, а бульонъ налить въ миску и подавать. Коренья можно подать просто на тарелкѣ, не заливая ихъ масломъ и не засыпая сухарями.

№ 45. Бульонъ крѣпкій въ чашкахъ.

5 ф. говядины поджарить до красна въ кастрюлѣ, положивъ на дно ея 1 селлерей, 1 петрушку, 1 морковь, 1 луковицу, 1 порей, ложку чухонскаго масла, 10 зеренъ

перца, 3 лавровые листка, 1 скрошенную брюкву, наливъ 15 стаканами холодной воды. Какъ закипитъ, снять пѣну, положить курицу, варить 2—3 часа, снимая жиръ и накипь, процѣдить, положить отдѣльно приготовленныя коренья, влить $^1/_2$ стакана мадеры.

Если бульонъ подается въ чашкахъ, тогда кореньевъ не надо, а положить ихъ въ бульонъ и, уваривъ хорошенько, процѣдить.

Если бульонъ подается въ мискѣ — посыпать его зеленью петрушки, укропа; кто любитъ—подбавить немного мускатнаго орѣшка.

№ 46. Постный супъ.

Обдать кипяткомъ $^1/_4$ ф. бѣлыхъ грибовъ, разварить до мягкости, вынуть шумовкой, мелко сшинковать, положить въ кастрюлю, залить грибнымъ отваромъ. Потомъ положить въ эту кастрюлю $^1/_2$ чашки перловой крупы, 2 рубленыхъ луковицы, мелко сшинкованныхъ кореньевъ: 1 петрушку, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ моркови, срѣзанныхъ кусочками 6 картофелинъ, посолить, залить 9 стаканами кипятку, варить. Когда будетъ хорошо кипѣть, заправить ложкою муки, разведенною 3 ложками какого нибудь постнаго масла и чашкой грибного бульона. Дать легонько кипѣть подъ крышкою до самаго обѣда: чѣмъ дольше прѣетъ, тѣмъ супъ этотъ будетъ вкуснѣе.

№ 47. Кислыя щи изъ осетровой головизны.

Вымыть небольшую осетровую головизну фунта въ 4, или же только часть большой головизны, поставить ва-

риться, наливъ ее 12 стаканами воды, снимая пѣну. Когда мясо рыбы будетъ отдѣляться отъ костей—процѣдить бульонъ, опустить въ него 2 ф. кислой капусты, предварительно обжаренной въ 2-хъ ложкахъ какого нибудь постнаго масла, вмѣстѣ съ 2-мя срубленными луковицами, прокипятить хорошенько, заправить 1 ложкою муки съ ложкою уксуса, прибавить 5 зеренъ перца и 3 лавровые листка, опять вскипятить, наливать въ миску на куски нарѣзанной головизны.

Также варятся щи и изъ осетрины.

№ 48. Лапша постная грибная.

На чашкѣ воды и ложкѣ постнаго масла затереть очень круто тѣсто (можно и безъ масла), посоливъ немного, раскатать въ тонкую лепешку, нашинковать лапши, опустить ее въ грибной отваръ, въ которомъ варились разныя коренья и луковица. Сюда-же сшинковать какъ можно мельче и варившіеся бѣлые грибы.

№ 49. Супъ изъ снѣтковъ.

Вскипятить 10—12 стакановъ воды, посолить, опустить 5 изрѣзанныхъ картофелинъ, сшинкованные $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, $^1/_4$ моркови, бросить 3 лавровые листка, 6 зеренъ перцу, 2 кружка лимону безъ кожи и зеренъ, уварить до мягкости. Промыть $1^1/_2$ ф. свѣжихъ снѣтковъ, опустить въ супъ, дать вскипѣть раза 4; подавать, посыпавъ зеленью.

№ 50. Супъ изъ сухихъ грибовъ съ перловою крупою.

1/4 ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ перемыть въ теплой водѣ, опустить въ кастрюлю, налить 12 стаканами холодной воды, посолить, прибавить 2 луковицы и немного мелко сшинкованныхъ разныхъ кореньевъ, поставить вариться. Когда грибы будутъ достаточно мягки—вынуть, сшинковать, опустить обратно въ кастрюлю, вмѣстѣ съ 10 штуками очищеннаго, мелко изрѣзаннаго и вымытаго картофеля и 1/2 чашкою перловой крупы, уварить до мягкости. Кто любитъ—къ этому супу можно сдѣлать приправу изъ ложки муки и ложки постнаго или скоромнаго масла.

№ 51. Супъ съ фрикаделями изъ курицы или другой дичи.

Взять мягкую грудину отъ курицы или другой дичи, мелко изрубить сѣчкой, потомъ истолочь въ ступкѣ, прибавить 1/2 французской, вымоченной въ молокѣ булки, 1 яйцо, соли, истолочь хорошенько, надѣлать катышковъ, отварить отдѣльно въ бульонѣ, выложить въ миску, залить горячимъ бульономъ № 1.

№ 52. Супъ съ литовскими гренками.

Приготовить слѣдующій фаршъ: 1 ф. жареной телятины или говядины мелко изрубить, смѣшать съ 3—4

толченными сухарями, посолить, посыпать перцемъ, прибавить 2 ложки сметаны и 1 ложку масла, взбить 1—2 яйца, столочь въ ступкѣ. Между тѣмъ истереть $^1/_4$ ф. сыра, 2 французскія булки нарѣзать тонкими ломтиками и всѣ ломтики одной булки густо смазать приготовленнымъ мяснымъ фаршемъ, всѣ ломтики другой булки посыпать сыромъ, складывать по парно, такъ чтобы у каждаго гренка фаршъ и сыръ приходились внутрь, сложить на противень смазанный масломъ, посадить въ печь минутъ на десять. Вынувъ—вспрыснуть горячимъ масломъ. Подавать на столъ съ бульономъ № 1.

Эти гренки идутъ ко всѣмъ супамъ—пюре.

№ 53. Супъ съ аморетками.

Вскипятить воду съ разными кореньями и пряностями. Очистивъ отъ жилокъ и пленъ 1 телячій мозгъ, опустить въ кипятокъ минутъ на 5, выловить друшлаковой ложкой, дать немного остыть, разрѣзать на небольшіе кусочки, положить въ кипящее масло на сковороду, пожарить не много съ обѣихъ сторонъ, выложить на тарелку, посыпать жареной зеленью петрушки, подавать къ супу à la Tortu или другимъ, тоже изъ овощей.

№ 54. Бульонъ съ поджаренными гренками изъ смоленской крупы.

Вскипятить, посоливъ 5 стакановъ воды, мѣшая всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, дать увариться, выложить на блюдо, дать застыть. Потомъ нарѣзать

ножемъ квадратиковъ или же косичками, обжарить съ обѣихъ сторонъ въ чухонскомъ маслѣ, подавать отдѣльно, на тарелкѣ, къ бульону № 1.

№ 55. Красный супъ съ кулебякой изъ рыбы.

Разрѣзать на очень мелкіе куски 1 ф. мягкой говядины, побить ее немного, уложить дно кастрюли съ распущеннымъ въ ней чухонскимъ масломъ (1 ложки), поджаривать съ разными кореньями. Когда говядина достаточно зажарилась—подлить 8 стакановъ бульона № 1 и 2 стакана кипятку, покипятить съ часъ, процѣдить. Наливая въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки. Къ этому супу подается кулебяка изъ рыбы № 18.

№ 56. Супъ съ клецками брюнетками.

На 1 столовую ложку чухонскаго масла полагается 2 ложки холодной воды. Вскипятить это и быстро замѣшать довольно густое тѣсто (чтобы не размазывалось, а отставало отъ стѣнокъ кастрюли), и, выложивъ потомъ эту массу въ чашку, тереть ее скалкой или ложкой до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ не остынетъ. Тогда вбить въ нее (на каждую ложку масла) 5 желтковъ и 5 поднятыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать какъ можно лучше, выложить въ глубокую, смазанную масломъ, сковороду, поставить въ печь, въ вольный духъ минутъ на 20. Потомъ положить осторожно на столъ и порѣзать маленькіе квадраты, а послѣдніе—(по діагонали) на треугольники. Подавая на столъ, сложить ихъ въ миску,

сразу вылить на нихъ бульонъ № 1, покрыть крышкой, дать постоять минуты 2, чтобы разбухли, посыпать сверху рубленой зеленью и подавать.

№ 57. Супъ съ каштанами.

Взять 2-хъ рябчиковъ, 1 ф. телячьихъ костей и 1 ф. говядины, налить 12 стаканами воды, поставить вариться, снимая пѣну. Потомъ процѣдить бульонъ, опустить въ него рознятыхъ на части рябчиковъ, штукъ 12 очищенныхъ каштановъ, варить съ $^1/_2$ часа; подавая на столъ, подбить 2-мя яичными желтками.

№ 58. Уха изъ разной рыбы.

Въ отваръ изъ разныхъ кореньевъ и пряностей, опустить 2 кружка лимона безъ цедры и зеренъ, соли, очищенной разной рыбы: 1 небольшаго судака, 1 сижка, 2 окуня, 10 ершей; вскипятить раза 3—подавать.

№ 59. Бураки по хохлацки.

Очистить и спинковать 1 большую свеклу, или 2 небольшія, обвалять или пересыпать ихъ мукою, распустить на сковородѣ масло, обжаривать ихъ почти до мягкости, подбавляя масла. Стереть на теркѣ 1 свеклу, дать немного постоять, накрѣпко отжать разсолъ, (его долженъ быть стаканъ). Когда свекла ужарится, опустить ее въ бульонъ № 1, проварить хорошенько съ $^1/_2$ стаканомъ уксуса, $^1/_2$ стаканомъ сахара, соли по вкусу, 6 зернами перца, 3 лавровыми листками.

За $^1/_2$ часа до обѣда въ борщъ опустить нарѣзанной кусочками 1 ф. ветчины, или 6 сосисокъ съ $^1/_2$ ф. сметаны. Также подать къ нему гренки изъ гречневой каши (см. отдѣлъ суповъ № 33), или ватрушку (см. отд. пироговъ № 11).

Въ миску прежде всего надо налить красный свекольный сокъ, положить маленькія сосиски, залить борщемъ, перемѣшать ложкой, подавать на столъ. Отъ приливки сырого свекольнаго сока борщъ получаетъ очень красивый красный цвѣтъ.

№ 60. Англійскій супъ.

Положить въ кастрюлю телячью головку и 2 ф. говядины, наливъ 12 стаканами воды, посолить, прибавить 3 лавровыхъ листка, 5 зеренъ перца, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 морковь, поставить вариться, снимая пѣну. Между тѣмъ приготовить фаршъ: изрубить 1 ф. мякоти отъ говядины, прибавить 1 стертую на теркѣ и обжаренную въ $^1/_2$ ложкѣ масла луковицу, $^1/_2$ размоченной и отжатой французской булки, 1 ложку растопленнаго масла, толченаго перца, соли; все это хорошенько вымѣшать, изрубить еще, столочь въ ступкѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, скатать въ видѣ колбасы, въ холстинной тряпкѣ, вымазанной масломъ и обвязанной ниткой отварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, развязать. Этотъ фаршъ рѣжутъ острымъ ножемъ на ломтики, кладутъ въ миску вмѣстѣ съ отваренными кореньями, и ложкой мелко изрубленной зелени петрушки, вливаютъ $^1/_2$ стакана бѣлаго вина, заливаютъ процѣженнымъ бульономъ.

№ 61. Супъ французскій прозрачный.

Положить въ кастрюлю 3 ф. говядины и 1 курицу, посолить, залить 15 стаканами воды, прибавить различныхъ кореньевъ, лавроваго листа, перца, варить 3 часа, снимая накипь; потомъ процѣдить, очистить бѣлками, снова процѣдить, вылить въ кастрюлю, нашинковать по $^1/_4$ разныхъ кореньевъ, уварить, положить $^1/_2$ лимона полукружками — безъ кожи и зеренъ — влить въ миску рюмку вина, налить бульону, посыпать сверху рубленой зеленью петрушки.

Къ этому бульону подаются пирожки скороспѣлки изъ блиновъ № 15, или — сдобные № 1, или же, наконецъ, гренки изъ поджаренной въ маслѣ булки съ сыромъ, (смот. отд. суповъ № 28).

№ 62. Калья (постная).

Нарѣзавъ паюсной икры небольшими кусочками, прибавить икры изъ карасей или окуней, также нарѣзавъ ее кусочками, накрошить солепыхъ огурцовъ и луку, и все это налить рыбнымъ бульономъ, уварить до спѣлости, приправивъ перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ.

№ 63. Борщъ изъ карасей.

Въ 10 стаканахъ кипятку сварить 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей, $^1/_2$ луковицы, 3 лавровые листка, 10 зеренъ перцу, 3 сушеныхъ грибка, процѣдить, посолить. Въ этотъ бульонъ положить не-

большой кочень свѣжей капусты, разрѣзанный на части, и очищенную, нашинкованную свеклу, $^1/_2$ изрубленной луковицы обжарить въ 2 ложкахъ постнаго масла, смѣшать съ ложкою муки, дѣлать заправку, влить ложку уксусу.

Обвалять въ мукѣ и обжарить въ постномъ маслѣ штукъ 6 карасей, передъ самымъ обѣдомъ опустить въ борщъ, разъ вскипятить, выловить шумовкой, подавать къ борщу отдѣльно на блюдѣ.

Къ этому борщу подается гречневая красная каша въ горшкѣ.

Красная гречневая каша.

Надо прежде всего отсѣять крупу отъ муки, повыбрать прочь цѣльную гречиху, высыпать ее въ кастрюлю или глубокій противень, поджарить на плитѣ, мѣшая ложкою, чтобы нигдѣ не пригорѣла, отъ времени до времени взбрызгивая крупу горячимъ чухонскимъ масломъ, такъ, чтобы она вся обмаслилась и блестѣла. Потомъ заварить эту кашу кипяткомъ, поставить въ жаркую печь. Сваренная такимъ способомъ каша будетъ совсѣмъ красная, особенно душистая, разсыпчатая — зерно отъ зерна. Къ ней подаютъ чухонское масло или холодное цѣльное молоко. Чухонское масло можно замѣнить постнымъ.

№ 64. Борщъ съ селедкой.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сухихъ грибовъ, процѣдить; испечь 3 свеклы, очистить, нашинковать,

сложить въ кастрюлю, налить отваромъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго разсола (изъ протертой свеклы), очистить селедку, опустить туда же, посыпать перцемъ, сшинковать грибы, дать покипѣть.

Селедку надо обвалять въ мукѣ, обжарить въ горчичномъ маслѣ и опустивши въ борщъ разъ вскипятить.

Къ борщу можно подавать жареные гренки изъ гречневой каши № 33, только вмѣсто скоромнаго масла обжарить ихъ въ постномъ.

№ 65. Кислыя щи съ грибами.

Положить въ кастрюлю 2 ф. кислой капусты, залить 10 стаканами воды, прибавить 1 луковицу, нашинковать разныхъ кореньевъ, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу и варить. Отдѣльно отварить въ 2 стаканахъ кипятку $^1/_8$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, отваръ съ нихъ вылить во щи, грибы сшинковать туда же. Изрубить 3 луковицы, обжарить въ 2 ложкахъ горчичнаго масла, опустить въ щи.

Не задолго до обѣда приправить 1 ложкою муки, растертою съ 1 ложкою масла.

№ 66. Нѣмецкій супъ съ чернымъ хлѣбомъ и выпускными яйцами.

Обжарить на сковородѣ въ $1^1/_2$ ложкахъ чухонскаго масла, не переставая мѣшать, 1 стаканъ черствaго чернаго хлѣба, стертаго на теркѣ, и высушить въ печи 6 ломтиковъ чернаго хлѣба. Сварить отдѣльно 6 выпуск-

ныхъ или крутыхъ яицъ (варятся онѣ такъ: вскипятить воду съ солью и немного уксусомъ, и разбивъ осторожно скорлупу выпустить яйцо надъ самою водою въ кипятокъ, дать повариться минуты 3, покрывъ кастрюлю крышкою, послѣ чего вынуть ихъ осторожно друшлаковою ложкою), опустить ихъ въ миску вмѣстѣ съ поджареннымъ хлѣбомъ, и засушеными сухариками, налить на все это горячій бульонъ № 1, прибавить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина, подавать сейчасъ же, потому что стоять этотъ супъ не можетъ.

№ 67. Супъ съ мясными фрикаделями.

Сварить до мягкости въ бульонѣ № 1 нашинкованные коренья: $^1/_4$ селлерея, $^1/_4$ порея, $^1/_4$ моркови, $^1/_4$ петрушки, а также мелко скрошенныя 2 кортофелины. Потомъ взять 4 столовыя ложки мелко изрубленнаго говяжьяго мяса стереть въ него сквозь терку очищенную луковицу, посолить, посыпать толченымъ перцемъ, положить 1 яйцо; все это хорошенько вимѣшать ложкою въ каменной чашкѣ, потомъ накатать руками маленькихъ шариковъ (величиною въ орѣхъ), обвалять ихъ въ мелко истолченыхъ бѣлыхъ сухаряхъ, варить отдѣльно отъ приготовленнаго супа, опуская только тогда, когда бульонъ закипитъ ключемъ. Когда фрикадельки уварятся переложить ихъ въ миску, бульонъ въ которомъ онѣ варились процѣдить сквозь салфетку туда же, смѣшавъ съ раньше приготовленнымъ супомъ. Подавая къ столу, посыпать зеленью петрушки.

№ 68. Супъ съ клецками изъ сухарей.

Растереть до бѣла $1^1/_2$ ложки масла (сначала немного распущеннаго) съ 2 желтками, прибавить немного соли, $^1/_2$ стакана воды и столько толченыхъ бѣлыхъ сухарей, чтобы тѣсто сдѣлалось довольно густымъ, дать немного постоять, чтобы сухари разбухли, а потомъ прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и чайною ложкою опускать въ бульонъ № 1.

№ 69. Супъ съ разварнымъ саго.

Процѣженный бульонъ № 1 засыпать $^1/_2$ ф. промытымъ въ 2-хъ водахъ саго тапіока, прибавить ложку свѣжаго чухонскаго масла, варить на легкомъ огнѣ $^1/_2$ часа, до готовности. Выливая въ миску посыпать рубленой зеленью петрушки.

№ 70. Молочный супъ съ вермишелью или крупами.

Вскипятить 3 бутылки цѣльнаго молока съ чашкою сахара. Кто любитъ можно положить вершокъ ванили. Когда закипитъ—опустить, мѣшая, $^1/_4$ ф. вермишелю или чашку рису, манной или смоленской крупы, хорошенько размѣшать, прибавить ложку сливочнаго масла, дать покипѣть, чтобы крупа разварилась.

Иные молочный супъ любятъ ѣсть съ солью—въ такомъ случаѣ не слѣдуетъ класть ни ванили, ни сахару, и солить уже на столѣ, а то молоко свернется.

№ 71. Супъ съ русскими гренками.

Остатки жареной телятины и говядины мелко изрубить, смѣшать съ 1 протертой и обжаренной въ маслѣ луковицей, чашкой мелкихъ сухарей (если рубленаго мяса 2 чашки), посолить, посыпать перцемъ, прибавить 2 ложки сметаны, 2 яйца, хорошенько размѣшать. Изрѣзать тонкими ломтями 2 французскія булки, на каждый ломтикъ намазать фаршу, посадить на противень, смазанный масломъ, поставить на 10 минутъ въ жаркую печь. Эти гренки подаются къ красному бульону № 1, или къ французскому прозрачному.

№ 72. Бульонъ съ грибными пирожками.

Взять тѣсто (смот. отд. пироговъ № 28), раскатать въ тонкую лепешку, нарѣзать чашкою кружковъ.

Начинку приготовить: $^1/_8$ ф. грибовъ обварить кипяткомъ, поварить до мягкости, изрубить. Обжарить въ маслѣ 2 срубленныя луковицы, смѣшать съ грибами, посолить, класть эту начинку на кружечки изъ тѣста, дѣлать пирожки, защипать, обжарить въ маслѣ, подавать къ бульону № 1. Можно начинку дѣлать изъ свѣжихъ грибовъ, какъ и № 28.

№ 73. Картофельное пюре.

Очистить 6 сырыхъ картофелинъ, вымыть ихъ въ холодной водѣ. Положи на терку на кастрюлю, гдѣ кипитъ бульонъ № 1, прямо туда протереть весь картофель, прокипятить. Растереть 1 ложку пшеничной муки съ 1 ложкою чухонскаго масла, разводя понемногу

бульономъ и потомъ эту приправу вылить въ бульонъ, дать прокипѣть раза 3, наливать въ миску, посыпавъ сверху рубленной зеленью петрушки или укропа.

№ 74. Королевскій супъ.

Взять 1 ф. говядины, безъ костей, 1 курицу, 1 ф. телятины, $^1/_2$ ф. ветчины, залить 12 стаканами воды, прибавить 2 печеныя луковицы, 1 вымоченную въ водѣ и отжатую французскую булку; все это изрубить какъ можно мельче, обжарить до красна въ маслѣ, опять порубить, протереть сквозь рѣшето, развести бульономъ № 1, поставить на плиту разогрѣть, но кипѣть не давать, подавая посыпать рубленой зеленью петрушки.

Къ этому супу подаютъ гренки изъ булки съ сыромъ, или пирожки № 12.

№ 75. Борщъ съ помидорами.

Испечь 5 свеколъ, сшинковать, положить вмѣстѣ съ вымытою говядиною въ кипящій бульонъ № 1, прибавить 1 луковицу, 6 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листка, 1 гвоздику, посолить, варить за $^1/_2$ часа до обѣда. Изрѣзать 5 помидоровъ, положить въ маленькую кастрюльку съ 1 ложкою чухонскаго масла, мѣшая, жарить. Когда они ужарились — протереть сквозь сито въ каменную посуду. Отдѣльно стереть ложку муки съ ложкою масла, подбавляя понемногу протертые помидоры; когда все пюре помидоровъ прибавлено къ приправѣ — размѣшать хорошенько, вылить въ кастрюлю съ борщемъ, кипятить

минутъ 10. Въ миску положить 3 ложки сметаны, 1 желтокъ и 1 ложку рубленаго укропу, взбить хорошенько, залить борщемъ, опустивъ въ него кусками нарѣзанную говядину.

Къ столу подается вмѣстѣ съ пшенной кашей въ горшкѣ или гренками изъ гречневой каши (супы № 33).

№ 76. Супъ испанскій съ пармезаномъ.

Взять чашку тертаго бѣлаго хлѣба и чашку стертаго пармезана, стереть съ 3—4 желтками, развести бульономъ № 1 такъ, чтобы супъ не былъ ни густъ, ни жидокъ, варить на легкомъ огнѣ, непрерывно мѣшая. Этому супу надо вариться не болѣе часу.

№ 77. Супъ экономическій.

Положить въ кастрюлю остатковъ разнаго жаркого: мяса, телятины, курицы, дичи, всего вѣсомъ фунта 2—3, если есть кости—и ихъ туда же, залить 12 стаканами воды, положить 1 луковицу, разныхъ кореньевъ, соли, варить 2 часа, снимая накипь, потомъ процѣдить, очистить бѣлками, слить опять въ кастрюлю, оставить его на горячемъ мѣстѣ, чтобы онъ не простылъ; къ столу онъ подается съ литовскими или русскими гренками (см. супы № № 52, 71).

№ 78. Щи Александринъ.

Сшинковать небольшой коченокъ свѣжей бѣлой капусты, опустить въ процѣженный кипящій бульонъ

№ 1, дать вариться $^1/_4$ часа, тогда влить въ него по вкусу приготовленнаго отдѣльно отвара изъ 5 кислыхъ яблоковъ и варить щи до готовности капусты. За $^1/_4$ часа до обѣда растопить въ отдѣльной кастрюлькѣ 1 ложку масла, положить въ него 1 мелко скрошенную луковицу, слегка поджарить, всыпать 1 ложку муки, дать нѣсколько разъ вскипѣть, мѣшая, развести бульономъ, влить во щи, дать имъ прокипѣть 3 раза, подавать со сметаной.

№ 79. Супъ изъ черники.

$1^1/_2$ ф. сухой черники вымыть, положить въ кастрюлю, налить 3 бутылками воды, поставить вариться, прибавивъ стаканъ сахара и чайную ложечку лимоннаго сока. 2 ложки картофельной муки развести чашкою воды, влить въ супъ, прокипятить.

Такимъ образомъ варятся супы изъ всѣхъ сухихъ ягодъ.

№ 80. Крупеня грибная.

2 ф. свѣжихъ рыжиковъ или шампиньоновъ перемыть, изрѣзать небольшими кусочками, залить 10 стаканами навара изъ разныхъ кореньевъ, поставить вариться.

Между тѣмъ разварить отдѣльно $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ, прибавить 1 ложку масла, выбить до-бѣла, разводя грибнымъ супомъ, потомъ влить ее въ грибы, вскипятить.

Для любителей густой крупени можно сдѣлать

подправку изъ 1 ложки масла, 1 ложки муки, 1 стертой луковицы; это все надо перемѣшать, поджарить немного, развести супомъ, вылить въ него, прокипятить.

№ 81. Постный борщъ.

Сшинковать 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 1 луковицу, 1 морковь, положить въ кастрюлю, залить 10 стаканами воды, посолить, вскипятить, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу. Испечь 2 штуки свеклы, очистить, нашинковать, опустить въ кастрюлю вмѣстѣ съ 4 сшинкованными бѣлыми грибами, отваренными въ чашкѣ кипятку; грибной настой вылить туда же.

№ 82. Постныя щи со снѣтками.

Обжарить въ какомъ нибудь постномъ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы, 2 ф. кислой капусты, всыпая по немногу и мѣшая—ложку муки, размѣшать, развести 12 стаканами кипятку, посолить, положить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу, уварить до мягкости. Хорошенько переполоскать 1 ф. свѣжихъ бѣлозерскихъ снѣтковъ (можно также $^1/_4$ ф. соленыхъ), опустить во щи, уварить до готовности, подавать.

№ 83. Грибная селянка.

Вымочить 1 часъ въ холодной водѣ 1 ф. соленыхъ груздей или рыжиковъ, сшинковать, опустить въ ки-

пящій бульонъ изъ кореньевъ. Положить на кастрюлю терку и протереть 1 очищенную отъ шелухи луковицу.

Поджарить немного 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла маковаго и, разведя потомъ бульономъ, вылить въ шинкованные грибы, дать прокипѣть раза 3, послѣ чего наливать въ миску.

№ 84. Щи постныя.

Положить въ кастрюлю $1^1/_2$ ф. хорошей бѣлой шинкованной капусты, налить 12 стаканами кипятку, прибавить 3 лавровые листка, 8 зеренъ перцу, мелко сшинкованныхъ разныхъ кореньевъ, варить, 6 штукъ бѣлыхъ грибовъ обварить отдѣльно, прокипятить, грибной отваръ вылить во щи, грибы сшинковать и опустить туда же, если нужно прибавить соли, и ложку уксусу. Когда закипитъ—заправить ложкою муки, разведенною въ 2 ложкахъ постнаго (безразлично какого) масла.

№ 85. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яйцами.

У кого имѣется ледникъ, тотъ, во избѣжаніе лишней возни, смѣло можетъ приготовить щавельную массу для зеленыхъ щей на нѣсколько разъ. Щавель, конечно, перебрать, промыть въ холодной водѣ, сварить въ слегка соленомъ кипяткѣ до полной мягкости, откинуть на рѣшето, и когда сбѣжитъ прочь вся вода, протереть чрезъ него-же весь щавель такъ, чтобы ото-

шли вонъ только жесткія части: волокна. Массу эту прокипятить раза 2 съ прибавкой къ ней чухонскаго масла, сложить въ стеклянную или муравленную, глиняную банку, обвязать, какъ и всякіе консервы, вощенной или простой бумагой, и вынести на ледникъ, а когда понадобиться,— брать, сколько требуется, не внося въ комнату и старательно каждый разъ завязывая банку. *Для польскихъ зеленыхъ щей* варятъ обыкновенный супъ, со всякой зеленью, но только безъ луку и порея. Передъ самымъ уже обѣдомъ сдѣлать заправку изъ муки и масла, развести ее супомъ, опустить въ него-же соотвѣтственно количеству супа (на одну, положимъ, глубокую тарелку супа одну полную чайную ложечку) щавельной массы, и дать разъ вскипѣть, помѣшивая. Въ суповую же чашку положить 2—3 сырыхъ яичныхъ желтка и вдвое противъ того хорошей сметаны, разбить ихъ ложкой и, исподволь, выливать въ нихъ щи, посыпавъ ихъ потомъ сверху очень мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки. Яйца приготовляются заблаговременно слѣдующимъ способомъ: Отварить ихъ въ крутую, поснимать съ нихъ скорлупу и, когда совсѣмъ остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ на 2 одинаковыя половины. Желтки растереть ложкой, посолить и поперчить, всыпать туда же мелко изрубленной зелени укропу, сплотить ихъ сырымъ яйцомъ съ прибавкой 1—2 ложечекъ сметаны и наполнять этимъ фаршемъ половинки бѣлковъ, а передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, обжарить ихъ до красна въ кипящемъ чухонскомъ маслѣ, поворачивая на обѣ стороны.

№ 86. Бульонъ съ раковымъ фаршемъ или фрикаделями.

Отварить 30 раковъ въ кипяткѣ съ солью, очистить шейки и клешни, изрубить очень мелко, прибавить 2 ложки раковаго масла (оно получается такъ: истолочь въ ступкѣ всѣ раковыя скорлупки, подбавляя по немногу $^1/_4$ ф. растопленнаго чухонскаго масла, прибавить стаканъ кипятку, поставить на плиту, дать покипѣть, снять, процѣдить сквозь сито, вынести на холодъ. Масло сверху застынетъ — тогда его снять; можно снимать также и горячее, но это не такъ удобно). 2 яйца, $1^1/_2$ ложки сливокъ, 1 желтокъ, соли, чуть чуть сахару, немного толченыхъ сухарей, для того, чтобы масса держалась. Все это еще хорошенько изрубить, вымѣшать ложкою, падѣлать фрикаделей— опустить въ кипящій бульонъ № 1, или массѣ придать форму колбасы; тогда ее нужно завернуть крѣпко въ холстинную тряпку, связать ниткой варить въ посоленномъ кипяткѣ, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками, положить въ миску.

Фаршъ этотъ служитъ для огарнированія разныхъ блюдъ, причемъ укладываютъ его пополамъ съ рыбнымъ № 98.

№ 87. Супъ изъ спаржи.

Надо спаржу нарѣзать кусочками, разварить въ бульонѣ. Когда совсѣмъ разварится, выловить шумовкой на сито, протереть въ этотъ-же бульонъ, куда опустить и приправу изъ ложки муки, размѣшанной

въ 2 ложкахъ сметаны, дать прокипѣть. Отварить особо нѣсколько штукъ спаржи, разрѣзать на куски, опустить въ суповую миску, налить на нихъ пюре изъ спаржи.

№ 88. Зеленыя щи изъ щавеля и шпината.

Перебрать, перополоскать, потомъ отварить въ соленомъ кипяткѣ 1 ф. шпинату и 1 ф. щавеля, откинуть на рѣшето, протереть, опустить въ бульонъ № 1—прокипятить. Сварить въ крутую или въ смятку, по желанію, 6 яицъ, очистить скорлупу, опустить въ миску съ чашкой сметаны, налить щей, размѣшать ихъ со сметаной, подавать.

№ 89. Похлебка á la minute.

Изрѣзать въ мелкіе кусочки 1 ф. мякоти говядины, такъ-же 2 моркови, 1 рѣпу, 2 луковицы, положить въ кастрюлю, въ распущенное чухонское масло, пожарить минутъ 20, потомъ налить 10 стаканами кипятка, прибавить 2 подчерненныя на плитѣ луковицы, 5 зеренъ перца, 3 лавровыхъ листка, поварить еще съ 20 минутъ, прибавивъ по вкусу соли, процѣдить, положить въ бульонъ $^1/_4$ ф. вермишели, прокипятить, наливать въ миску; или, вмѣсто вермишели, подать къ бульону гренки изъ булки, обжаренныя въ маслѣ, посыпанные сыромъ.

№ 90. Супъ съ клецками изъ раковъ.

Взять 2 ложки раковаго масла, отварить до бѣла съ

3 яйцами, прибавить размоченную въ молокѣ и до-суха отжатую французскую булку безъ корки, посолить, смѣшать до гладкости съ изрубленными шейками и клешнями (очищенными) отъ 20 раковъ; макая чайную ложку въ холодную воду, сдѣлать пробу, и если клецки не держатся, прибавить сухарей, затѣмъ опускать клецки въ кипящій бульонъ № 1.

Какъ дѣлается раковое масло, смот. супъ № 86.

№ 91. Супъ со свѣжимъ зеленымъ горошкомъ.

За часъ до обѣда въ кипящій бульонъ № 1 опустить 1 ф. промытаго и очищеннаго отъ крѣпкимъ краевыхъ волоконъ свѣжаго зеленаго горошка (можно его вышелушить и класть въ супъ однѣ зерна); въ особой кастрюлькѣ, на бульонѣ-же отварить коренья: $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 1 луковицу; когда разварятся — процѣдить съ нихъ бульонъ въ супъ съ горошкомъ, дать разъ вскипѣть подавать на столъ.

№ 92. Супъ съ фаршированными раками и раковыми фрикаделями.

Отварить въ соленой водѣ съ укропомъ 50 раковъ очистить шейки и клешни, а спинки начинить мяснымъ фаршемъ (супы № 40) или телячьимъ (супы № 2) или-же отвареннымъ въ водѣ $^1/_4$ ф. риса, вымѣшаннымъ съ $1^1/_2$ ложками масла и 30 мелко изрубленными раковыми клешнями, 2 яйцами и рубленой зеленью петрушки. Изъ 30 шеекъ приготовить фаршъ (см. супы № 86), надѣлать изъ него крупныхъ фри-

каделей. Шелуху отъ раковъ столочь въ ступкѣ, подбавляя по немногу 2 ложки горячаго чухонскаго масла, налить стаканомъ кипятка, — процѣдить сквозь сито, и вынести на холодъ. Собрать застывшее сверху раковое масло, растереть его съ 1 ложкою муки, пожарить, влить стаканъ сливокъ или сметаны, дать закипѣть, разбавлять по немногу горячимъ бульономъ № 1. Въ этотъ заправленный супъ опустить клецки и фаршированныя спинки, прокипятить, налить въ миску, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

№ 93. Супъ изъ телятины.

4 ф. телятины вымыть, положить въ кастрюлю, посолить, разъ вскипятить, вынуть мясо, перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, нашинковать разныхъ кореньевъ, 3 лавровые листка, 6 зеренъ перца, варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, когда будетъ супъ готовъ— процѣдить.

№ 94. Бульонъ съ бишкоктомъ.

Въ широкую, съ низкими краями кастрюлю положить 1 ложку чухонскаго масла, растереть его ложкой чтобы побѣлѣло, влить, мѣшая, по одному 3 желтка, мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не поднимется. Между тѣмъ взбить въ густую пѣну 3 бѣлка, присыпавъ подъ конецъ $1^1/_2$ ложки муки, складывать бѣлки въ желтки, очень осторожно, мѣшая, пока масса не

будетъ гладка. Смазать масломъ и обсыпать сухарями глубокую сковороду, за 20 минутъ до обѣда поставить въ горячую печь, зарумянить, покрыть крышкою и спечь до готовности; вынуть, нарѣзать квадратиками, положить въ миску, залить горячимъ бульономъ № 1.

№ 95. Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли.

2 стакана фасоли налить кипяткомъ, вскипятить раза 2, процѣдить, налить бульономъ № 1, положить $1^1/_2$ ложки масла, варить, пока фасоль не разварится, тогда протереть ее сквозь рѣшето, развести бульономъ № 1; разбить 2 желтка, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, положить соли, мушкатнаго орѣха, наливать въ миску, а сверху посыпать рубленою зеленью петрушки—подавать на столъ.

№ 96. Супъ-пюре изъ помидоровъ.

Разварить въ бульонѣ № 1—8 штукъ помидоровъ, разрѣзавъ каждый пополамъ и выбравъ изъ него семячки, и французскую булку. Когда булка и помидоры разварятся—протереть ихъ сквозь рѣшето или сито, налить отбавленнымъ чистымъ бульономъ, дать разъ вскипѣть, подавать на столъ съ гренками, обжаренными въ маслѣ.

№ 97. Ботвинья.

Отварить 1 ф. щевеля, 1 ф. шпината, изрубить, протереть, сложить въ миску. Туда-же опустить 6 круто

сваренныхъ яицъ, разрѣзавъ каждое яйцо пополамъ, и 6 очищенныхъ и нарѣзанныхъ маленькими кусочками огурцовъ, зеленаго луку и укропу. Сварить 2 ф. судака, очистить отъ кожи и костей, нырѣзать небольшими кусками, опустить въ миску, залить 2 бут. кислыхъ щей и 1 бут. квасу, посолить, опустить кусокъ льду, промѣшать ложкою, подавать.

Вмѣсто рыбы въ ботвинью кладутъ полъ-сотни раковыхъ шеекъ. Эту ботвинью можно дѣлать и постною, только тогда, не нужно класть яицъ.

Щавель и шпинатъ можно замѣнить свеклою, которую нужно сварить и мелко изрубить.

№ 98. Окрошка.

Вареную говядину или жаренную (а также можно телятину, ветчину, дичь разную, однимъ словомъ, что есть), изрубить мелко сѣчкою, положить въ миску, прибавить 4 изрубленныхъ крутыхъ яицъ, 4 изрѣзанныхъ же огурцовъ, немного укропа и зеленаго луку, также мелко изрубленныхъ, посолить, хорошенько вымѣшать съ чашкою сметаны, залить 2 бутылками кислыхъ щей и 1 бут. квасу, прибавить кусокъ льда, помѣшать ложкою, пока вся окрошка охладится, подавать.

Въ окрошку подбавляютъ также раковыя шейки.

Въ постный день говядина замѣняется рыбой и сметана уже не кладется.

№ 99. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Очистивъ и изрѣзавъ свѣжіе грибы сложить ихъ

въ кастрюлю, налить водой, поставить вариться, прибавя луку и укропу. Стереть ложку муки съ 2 ложками масла (постнаго или скоромнаго) заправить супъ. Иногда засыпаютъ супъ гречневыми крупами и заправляютъ его немного уксусомъ.

№ 100. Молочный супъ съ мерингами.

На 3 бутылки молока взять 8 желтковъ, разбить со стаканомъ сахара. Молоко поставить на огонь, и когда будетъ горячее, опускать въ него, мѣшая, желтки, послѣ чего дать молоку загустѣть и задымиться только, но не кипѣть, снять съ огня, посыпавъ его толченой ванилью и корицей, вынести въ хододное мѣсто. Взбить 8 бѣлковъ, размѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, ложкою укладывать на бумагу (смазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ), кучками, въ родѣ кандитерскихъ безе, поставить въ вольный духъ, чтобы только засохли; подавая на столъ опустить ихъ въ супъ.

№ 101. Грибной бульонъ съ колдунами изъ кислой капусты (постный).

Замѣсить на 1 чашкѣ холодной воды очень крутое тѣсто, какъ для лапши, посоливъ его немного; раскатать очень тонко, нарѣзать стаканомъ кружковъ. Между тѣмъ обжарить въ маковомъ маслѣ 1 ф. кислой шинкованной капусты съ 1 мелко изрубленною луковицею, остудить, накладывать ложкой на каждый кружокъ тѣста, защипать. Сварить бульонъ изъ $^1/_4$ ф. сухихъ грибовъ, 1 луковицы, и разныхъ шинкован-

ныхъ кореньевъ. Не задолго передъ обѣдомъ процѣдить его, посолить, мелко искрошить варившіеся въ немъ грибы, опустить вмѣстѣ съ колдунами, когда супъ закипитъ ключемъ.

№ 102. Раковый супъ постный.

Перемыть хорошенько 20 штукъ раковъ, сложить въ кастрюлю, прибавить 1 луковицу, немного зелени укропу, залить водою, посолить, сварить. Потомъ процѣдить, бульонъ слить опять въ кастрюлю, а раки очистить (однѣ шейки), сложить въ бульонъ. Раковыя спинки съ ножками истолочь въ ступкѣ, положить на кострюлю сито и протереть ихъ, а оставившіяся на ситѣ скорлупки сложить на маленькую сковородку, прибавить 1 ложку прованскаго или горчичнаго масла обжарить до-красна развести бульономъ, вскипятить, процѣдить сквозь сито, потомъ сквозь полотно, вылить въ раковое пюре передъ отпускомъ. Въ этотъ супъ кладутъ также 1 ложку отдѣльно отвареннаго риса.

№ 103. Щи изъ сафоя.

Въ процѣженный, кипящій бульонъ № 1 кладутся разныя нашинкованныя коренья, $^1/_2$ рѣпы или брюквы, качанъ капусты сафоя, разрѣзанный на небольшіе куски. Уваривается все подъ крышкою до готовности. За $^1/_2$ часа до обѣда можно прибавить $^1/_4$ ф. изрѣзанной кусочками спаржи и $^1/_4$ ф. стручьевъ зеленаго гороха.

Къ столу подается отдѣльно сметана.

ОТДѢЛЪ II.

Пирожки, пироги и принадлежности къ супу.

№ 1. Пирожки съ яйцами, рисомъ и вязигой или творогомъ.

Съ вечера растворить тѣсто на 2 стаканахъ воды, размѣшавъ предварительно на 2 коп. дрожжей.

По утру вбить 2 яйца и $^1/_4$ ф. чухонскаго масла. Вымѣсить слѣдуетъ какъ можно лучше. Потомъ раскатать въ тонкую лепешку, ложкой накладывать начинку, надѣлать пирожковъ; между тѣмъ растопить $^1/_2$ ф. русскаго масла въ низкой кастрюлькѣ или глубокой сковородѣ и когда закипитъ—опускать въ него пирожки, дать зарумяниться, вынимать шумовкою на рѣшето. Начинка приготовляется слѣдующимъ образомъ: отварить разсыпчато $^1/_2$ стакана риса, не давъ остынуть перемѣшать съ 2 ложками чухонскаго масла. Изрубивъ 3 круто сваренныя яйца, перемѣшать съ рисомъ

и накладывать эту начинку на тѣсто. Можно также прибавить $^1/_8$ ф. вязиги, съ вечера вымоченной и разваренной. Творогъ для начинки приготовляется такъ: на 4 ф. протертаго творога кладется 4 сырыхъ яйца, 4 ложки свѣжей сметаны и по вкусу сахару. Съ остальнымъ поступать, какъ указано выше.

№ 2. Пирогъ изъ кислаго тѣста съ капустою и яйцами.

Взять $2^1/_2$ стакана тепловатой воды, распустить въ ней копѣйки на 2—3 сухихъ дрожжей, растворить довольно крутое тѣсто съ вечера, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ тѣсто подымется, посолить, прибавить $^1/_2$ фунта чухонскаго масла, 2 яйца, подбавляя муки бить веселкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ краевъ опарника, а также отъ веселки, покрыть полотенцемъ. Когда поднимется, то выложить тѣсто на столъ, валять съ мукою и оставить на столѣ разстояться. Когда поверхность тѣста будетъ вся въ мелкихъ пузырькахъ—раскатать въ четыреугольную лепешку, свернуть въ четверо, переложить осторожно на противень, смазанный масломъ или посыпанный мукою, разложить. Между тѣмъ приготовить начинку: изрубить качанъ бѣлой капусты, средней величины, положить на глубокую сковороду, поставить на плиту, прибавивъ соли и немного воды. Дать капустѣ сначала увариться, мѣшая ее ложкою, потомъ уже, когда станетъ мягка, положить въ нее чухонскаго масла. Когда она сдѣлается румяная, довольно масляная, тогда снять ее съ плиты и остудить. Изрубить штукъ

6—7 круто сваренныхъ яицъ, посолить, смѣшать съ капустою. Положить на приготовленное тѣсто капусту, разровнявъ ее равномѣрно ложкою, загнуть пирогъ, защипать, смазать разбитымъ яйцомъ, размѣшаннымъ съ 1 ложкою воды, посыпать пирогъ сухарями, поставить въ печь.

Такимъ образомъ приготовляется тѣсто для всѣхъ пироговъ, пирожковъ и булокъ. Къ пирогу подавать сливочное масло.

Пирогъ этотъ дѣлаютъ также и съ сигомъ, для чего нужно рыбу разнять на 2 половины вдоль спиной кости, послѣднюю вытащить, а сига хорошо обжарить въ маслѣ, посыпавъ его немного солью и мукою. Вмѣсто сига можно положить осетрину, лососину, бѣлорыбицу.

№ 3. Растегаи.

Взять кислаго тѣста (см. № 2), скатать небольшія булочки, раскатать ихъ въ лепешки въ мизинецъ толщиною.

Фаршъ къ нимъ сдѣлать изъ $^1/_4$ ф. вязиги и 1 ф. осетрины, которую нарѣзать ломтиками и поджарить, 2 луковицы обжарить въ маслѣ, перемѣшать съ 2 рубленными крутыми яйцами, дѣлать пирожки, давъ имъ круглую форму, защипать, оставивъ по срединѣ отверстіе, обжарить въ маслѣ, подавать на столъ горячіе.

Вмѣсто осетрины можно положить малосольную семгу.

№ 4. Кулебяки изъ рыбы, вязиги и яицъ.

Взять сига или сыраго судака, очистить отъ кожи и костей, поколотить мясо обухомъ ножа, пока оно не будетъ мягко; во время битья посыпать мукою, жидко разведенною съ водою; потомъ положить въ мокрое полотно, завязать, немного сварить въ водѣ, снова порубить, посыпать перцемъ, солью, прибавить ложку горячаго чухонскаго масла, перемѣшать хорошенько. Сварить 7 яицъ, $^1/_8$ ф. съ вечера размоченной вязиги, изрубить то и другое и накладывать на тѣсто рядъ вязиги съ яицами, рядъ рыбы, сверху опять рядъ вязиги съ яицами и чтобы начинка не была суха разложить равномѣрно по всей начинкѣ $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, накрыть тѣстомъ, № 2, защипать, смазать яйцомъ пополамъ съ молокомъ, посыпать сухарями—поставить въ печь.

Рыбу можно класть сырую и не рубить. Вмѣсто судака можно положить фунта 2—3 хорошей свѣжей лососины.

№ 5. Сырники.

Надо замѣсить крутое прѣсное тѣсто на 1 стаканѣ молока или сметаны, положить немного соли, 2 яйца, три столовыхъ ложки чухонскаго масла, тонко раскатать.

Между тѣмъ приготовить начинку: на 1 ф. протертаго сквозь рѣшето творога, взять 2 сырыхъ яйца, 2 ложки сметаны и 2 столовыя ложки песку сахарнаго, перемѣшать. Творогъ предварительно долженъ

быть отжатъ подъ прессомъ. Ложкою класть на раскатанное тѣсто, накрыть другимъ, свободнымъ концомъ, отрѣзать каждый пирожокъ рѣзцомъ, укладывать на рѣшето. За $^1/_4$ часа до обѣда жарить въ маслѣ, какъ сказано въ № 1 и подавать со сметаной. Другимъ манеромъ сырники дѣлаются такъ: берутъ 1 стаканъ воды, 1 яйцо и мѣсятъ крутое тѣсто, прибавя соли, дѣлаютъ сырники и за $^1/_4$ часа до обѣда, всѣ разомъ опускаютъ въ кипятокъ. Кастрюлю покрывать не надо, (а то выйдетъ вся начинка), дать прокипѣть и когда они подымутся на верхъ *шапкой* — выловить шумовкой, сложить на рѣшето, дать оттечь водѣ. Приготовить глубокое фаянсовое блюдо, смазать распущеннымъ чухонскимъ масломъ, положить рядъ сырниковъ, слегка посыпавъ ихъ мелко толчеными сухарями, и поливъ масломъ, опять рядъ сырниковъ и такъ уложить всѣ. Сверху залить не жалѣя сметаной, посыпать сухарями, поставить въ печь, дать чуть-чуть зарумяниться, сейчасъ же подавать.

№ 6. Галушки малороссійскія.

Взять 2 стакана свѣжаго творогу, протереть сквозь рѣшето, прибавить 1 яйцо, немного сахару, замѣсить довольно крутое тѣсто, накатать шариковъ съ грецкій орѣхъ величиною. Между тѣмъ растопить въ кастрюлькѣ чухонское масло, опускать галушки, вынимать—класть въ соусникъ. Когда всѣ готовы залить 2 чашками самой свѣжей сметаны, поставить въ печь, дать сверху зарумяниться.

№ 7. Паштетъ изъ рябчиковъ.

Очистить 3 рябчика, опалить, выпотрошить, вымыть, обжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, посоливъ ихъ предварительно. Потомъ взять $^1/_2$ ф. сырой телячьей печенки, нарѣзать ее ломтиками, обжарить въ маслѣ, изрубить; изрубить также $^1/_2$ ф. сырой телятины, $^1/_2$ французской булки, вымоченной въ молокѣ и отжатой, перемѣшать это съ изрубленной телячьей печенкой, прибавить 1 ложку чухонскаго масла, щепоть соли, немного толченаго перца, 3 ложки бульона, 3 желтка, истолочь все это въ ступкѣ, протерѣть сквозь рѣдкое сито. Можно прибавить 4 сшинкованные шампиньона. Затѣмъ взять глубокое блюдо, уложить рядъ фаршу, рядъ нарѣзанной дичи, рядъ фарша и опять дичь и т. д. накрыть все это слоемъ (слоенаго тѣста смот. № 12) въ мизинецъ толщиною, смазать яйцомъ, поставить въ печь на 1 часъ.

Вынувъ изъ печи,—прорѣзать сверху круглое отверстіе, влить въ середину соусу изъ подъ жареныхъ рябчиковъ съ прибавкою бульона, накрыть срѣзаннымъ кружкомъ тѣста—подавать.

№ 8. Слоеные пирожки съ мозгами.

Тѣсто приготовленное по способу, указанному въ № 12, тонко раскатать, нарѣзать длинныхъ полосокъ, въ $1^1/_2$ пальца шириною, обвернуть ихъ на палочки имѣющія форму рога изобилія (вверху 2 пальца шириною, внизу—1) поставить въ печь, смазавъ пирожки сырымъ яйцомъ. Когда будутъ готовы, снять съ

палочекъ, наложить горятаго фаршу, если остынуть— вставить въ печь минутъ на 5, потомъ посыпавъ жареною петрушкою, подавать. Жарится петрушка такъ: 2 ложки фритюра кладутся въ кастрюлю, ставятся на огонь чтобы пошелъ дымъ, тогда опускаютъ минуты на 2 въ него нѣсколько вѣточекъ петрушки, промытой и выжатой сквозь полотенце, вылавливаютъ друшлаковой ложкой на рѣшето, солятъ и когда подсохнетъ—убираютъ пирожки. Еще петрушка жарится такъ: 3 ложки рубленой зелени ставятся въ печь съ 1 ложкой чухонскаго масла. Дать подсохнуть, но смотрѣть, чтобы не пригорѣло.

Фаршъ изъ мозговъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: варить бычачьи мозги минутъ 10 въ кипяткѣ съ уксусомъ, солью, лавровымъ листомъ, перцемъ, выловить друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду, остудить, парѣзать мелкими кусочками. Обжарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла 1 мелко изрубленную луковицу, всыпать 2 полныя чайныя ложки муки, $^1/_2$ стакана сметаны вскипятить мѣшая, положить мозги, немного тертаго мушкатнаго орѣха, мелко изрубленнаго укропу, соли, нѣсколько капель лимоннаго сока, поставить на плиту только не на огонь.

Фаршировать пирожки.

Подаютъ ихъ къ бульону № 1.

№ 9. Паштетъ изъ молочныхъ блинчиковъ съ говядиной и яйцами.

Разбить въ горшокъ 4 яйца, замѣсить тѣсто, приливая по немногу 2 стакана молока, посолить. Тѣсто

должно быть не гуще сметаны, т. е. чтобы лилось съ ложки, а не отрывалось. Раскалить сковородки, напечь блинчиковъ. Взять кастрюльку (величиною въ мѣру этихъ блинчиковъ) смазать внутри масломъ, обсыпать сухарями, положить блинчикъ, а сверху рядъ рубленыхъ яицъ, потомъ блинчикъ—рядъ рубленой и обжаренной съ лукомъ говядины (всякихъ остатковъ булки, жаркого, дичи), потомъ опять блинчикъ и такъ до верха. Послѣдній рядъ долженъ быть непремѣнно блинчикъ. На него наложить въ разныхъ мѣстахъ кусочками чухонское масло, поставить въ печь. Этотъ паштетъ долженъ отлично выходить изъ кастрюльки. На столъ его подаютъ съ соусомъ изъ подъ жаркого, разбавленнымъ бульономъ.

№ 10. Паштетъ изъ курицы съ яйцами.

Вычистить, опалить, выпотрошить и вымыть курицу, обжарить ее въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, разнять на части, срѣзать филеи. Круто сварить 12 яицъ, изрубить ихъ. Растопить въ кастрюлькѣ 3 ложки чухонскаго масла, всыпать туда яйца, (можно также и полсотни раковыхъ шеекъ), перемѣшать ихъ, посолить и сейчасъ же снять съ плиты. Обмазать масломъ кастрюлю, обсыпать сухарями. Раскатать въ мизинецъ толщиною сдобное (см. отд. пирог. № 2) или слоеное (тамъ же № 12) тѣсто, обложить ровнымъ слоемъ дно и бока кастрюли, положить рядъ яичнаго фарша, рядъ куринаго мяса и т. до верха, прибавить чашку крѣпкаго бульона и накрыть сверху слоемъ тѣста, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

Соусъ къ паштету слѣдующій: распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла, прибавить немного лимоннаго соку, 1 чашку бульона, вскипятить, опустить маленькую корзиночку очищенныхъ шампиньоновъ, вскипятить 1 разъ, вынуть грибы, сшинковать. Обжарить 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, мѣшая, прибавить шампиньоны и соусъ, въ которомъ они варились, посолить, влить 1 рюмку хересу, вскипятить, подлить подъ паштетъ.

№ 11. Польская ватрушка.

2 стакана просѣянной крупитчатой муки размѣшать съ 1 стаканомъ чуть-чуть подогрѣтаго цѣльнаго молока, положить (на 1 коп.) дрожжей, крѣпко взбить эту массу скалкой, и потомъ поставить, покрытой, въ тепломъ мѣстѣ, чтобы поднялось. Когда подымется—посолить, подмѣсить, положить въ него 3 яичныхъ желтка, стертыхъ до бѣла, и бѣлки отъ нихъ, поднятые въ густую пѣну и тогда уже мѣсить обыкновеннымъ порядкомъ, подсыпая по немногу муки, чтобы тѣсто вышло, лишь бы можно было его раскатать. Когда тѣсто будетъ ноздреватое при разрѣзѣ его острымъ ножемъ—положить въ него полную столовую ложку холоднаго чухонскаго масла, перемѣсить съ нимъ, чтобы вышло вездѣ равномѣрно, и тогда выложивъ на столъ или доску, смазанную теплымъ масломъ,—раскатать лепешку, примѣрно, въ суставъ мизинца женской руки. Укладывая эту лепешку на противень, посыпанный мукою, надо наблюдать, чтобы вокругъ нея, по

краямъ противня, оставалось нѣкоторое пустое пространство. Творогъ долженъ быть свѣжъ, отпрессованный. Количество его—кто какъ любитъ—больше или меньше; но порція на 1 ф.—4 яйца и немного соли. Смѣшавъ творогъ съ яйцами и прибавивъ къ нему 2 ложки сливокъ, покрыть имъ всю лепешку, разравнивая рукою слой творожной массы; а за $^1/_2$ часа до обѣда залить всю ватрушку хорошей сметаной и поставить въ жаркую печь. Ватрушка эта очень вкусна.

№ 12. Слоеные пирожки съ говядиною и яйцами.

Высыпать на столъ *горкой* 2 стакана муки; потомъ взять 1 стаканъ сырой воды, размѣшать съ однимъ желткомъ и немного соли и дѣлать тѣсто такъ: въ высыпанной мукѣ сдѣлать углубленіе и вливать въ него понемногу воду изъ стакана, мѣшая, пока вся мука не превратится въ тѣсто, для того, чтобы оно не прилипало къ столу—подсыпать еще муки. Когда тѣсто готово—дать ему полежать. Тѣмъ временемъ промыть въ холодной водѣ $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, отжать въ полотенцѣ: тѣсто раскатать въ лепешку, наложить на нее масло, размазавъ его ножемъ для того, чтобы его распредѣлить по тѣсту равномѣрно, загнуть края лепешки въ родѣ конверта, такъ чтобы масло было закрыто, раскатать раза три, подсыпая муку, и каждый разъ смазывая масломъ, потомъ тѣсто вынести на ледъ, если оно не потребуется тотчасъ же. Приготовленіе тѣста должно производиться на холоду. Фаршъ приготовляется такъ: остатки бульи, жаренаго мяса или дичи, все изрубить съ 1 луковицею, обжа-

рить въ чухонскомъ маслѣ, остудить. Изрубить 3 крутосваренныя яйца, перемѣшать съ говядиной. Раскатавъ тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною, наложить на него ложечкой фаршу, закрыть свободнымъ концомъ, обрѣзать рѣзцомъ. Эти пирожки можно печь въ печи на противнѣ, смазанномъ масломъ, или же жарить въ кастрюлѣ, въ кипящемъ русскомъ маслѣ.

№ 13. Красные блины съ масломъ, сметаной, икрой, яйцами и снѣтками.

Если блины хотятъ сдѣлать къ завтраку,—то опару надо поставить съ вечера; если же къ обѣду—то растворить ихъ въ 8 часовъ утра.

На $2^1/_2$ стакана чуть тепленькой воды и на 3 коп. дрожжей всыпается, понемногу, 4 стакана пшеничной муки, и когда поднимется—то влить 2 яичныхъ желтка, подмѣсить 2 стаканами гречневой муки. Заблаговременно слѣдуетъ вскипятить $1^1/_2$ бутылки цѣльнаго молока и горячимъ обдать опару тогда, когда она подмѣшана гречневой мукой, покрыть полотенцемъ, дать подняться, затѣмъ осторожно перемѣшать съ 2 поднятыми въ пѣну бѣлками и тотчасъ же печь блины. Раскалить сковородки, смазать ихъ масломъ, налить поварешкой тѣста, посыпать сверху изрубленными крутыми яйцами, или вымытыми свѣжими снѣтками, обрумянить съ обѣихъ сторонъ. Эти блины, впрочемъ, хороши и безъ снѣтковъ и яицъ. Къ нимъ подаютъ растопленное чухонское масло, сметану, свѣжую или паюсную икру.

Дѣлаютъ эти блины также съ мелко изрубленнымъ лукомъ, смотря кто что любитъ.

№ 14. Постный пирогъ съ гречневой кашей и селедкой.

На 2 стаканахъ тепловатой воды поставить съ вечера опару, положивъ дрожжей на 2—3 коп. Утромъ влить подсолнечнаго масла ложки 3, прибавить муки, посолить, дать подняться, потомъ выложить на столъ, вывалять хорошенько, раскатать въ большую лепешку, но не тонко, посыпать противень мукою, положить на него тѣсто. Между тѣмъ приготовить слѣдующую начинку: изрубить мелко 3 луковицы, обжарить ихъ въ маслѣ. Взять круто сваренной наканунѣ гречневой каши, влить въ нее подсолнечнаго масла, такъ чтобы каша была жирная, пожарить ее немного, смѣшать съ лукомъ, очистить 2 голландскія селедки, нарѣзать ихъ мелкими кусочками. Выложить на тѣсто сначала кашу съ лукомъ, а сверху разложить селедку равномѣрно по всему пирогу, загнуть защипать, смазать водой или масломъ, посыпать сухарями, поставить въ печь.

№ 15. Пирожки скороспѣлки къ супу.

На 2 яйцахъ и 2 стаканахъ молока замѣсить жиденькое тѣсто, посоливъ его немного, (оно должно свободно стекать съ ложки); напечь на намазанныхъ масломъ сковородкахъ блинчиковъ, потомъ накладывать на каждый изъ нихъ какого угодно фаршу: обжаренной рубленной говядины съ яйцами, рису съ яйцами,

мозги, рыбу, однимъ словомъ, что имѣется подъ руками, свертывать ихъ въ видѣ согнутаго пополамъ конверта, или треугольникомъ, обвалять въ яйцахъ и сухаряхъ и передъ самымъ обѣдомъ обжарить до красна въ кипящемъ русскомъ маслѣ.

№ 16. Витушка грибная.

Отварить $^1/_4$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, мелко изрубить, обжарить вмѣстѣ съ 1 изрубленной луковицей. Между тѣмъ приготовить прѣсное тѣсто на 1-й чашкѣ воды; оно должно быть очень густо, какъ для лапши, раскатать его въ очень тонкую лепешку, размазать по ней ровнымъ слоемъ фаршъ, свернуть въ видѣ колбасы, уложить на дно кастрюли, залить кипящимъ грибнымъ бульономъ, такъ, чтобы витушку покрыло, дать хорошенько прокипѣть, осторожно слить бульонъ, выложить витушку на блюдо, дать ей простыть, передъ самымъ обѣдомъ нарѣзать тонкими ломтиками, въ видѣ колбасы, подавать на столъ.

Витушка приготовляется со свѣжими грибами, которые предварительно надо обжарить. Въ такомъ случаѣ и витушка кладется на смазанный противень и садится въ печь, какъ пирогъ.

№ 17. Постный пирогъ со свѣжими грибами или съ рисомъ и вязигою.

Приготовить постное тѣсто, какъ сказано въ № 14 въ отдѣлѣ пироговъ, раскатать въ лепешку съ мизинецъ толщиною, положить на насѣянный мукою противень. Между тѣмъ приготовить фаршъ: перемыть,

перечистить свѣжіе грибы, обжарить въ горчичномъ или маковомъ маслѣ съ 1 изрубленною луковицей, разложить на пирогъ, загнуть; или: съ вечера размочить въ водѣ $^1/_8$ ф. вязиги, по утру отварить, изрубить, посолить. Отварить также 1 стаканъ рису, перелить холодною водою на рѣшетѣ, дать водѣ оттечь, влить въ каменную посуду $^3/_4$ стакана маковаго масла, выложить туда же рисъ, посолить, вымѣшать, положить также вязигу, еще перемѣшать, начинить пирогъ, загнуть, защипать, вставить въ печь.

№ 18. Кулебяка изъ рыбы.

На 2 стак. воды взять 2 ф. муки, положить на 3 к. дрожжей, растворить тѣсто. На другой день вбить въ тѣсто 5 яицъ и 1 ф. чухонскаго масла, хорошенько вымѣсить, чтобы оно отставало отъ краевъ и лопатки. Изрубить кочанъ капусты, посолить, обжарить на сковородѣ въ чухонскомъ маслѣ и остудить. Положить на пирогъ слой капусты, затѣмъ изрубленныя крутыя яйца и очищеннаго сыраго сига, рознятаго вдоль спины; пирогъ загнуть, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь.

№ 19. Пирогъ сь рисомъ и сигомъ, или грибами и вязигою, или съ вареньемъ.

Тѣсто приготовляется точно также, какъ показано въ № 14; для фарша взять 1 стаканъ рису, отварить, влить въ него 4—3 ложки горчичнаго масла, посолить; обчистить сига, вынуть кости, посолить, обжарить, положить на рисъ, защипать.

Другой фаршъ: отварить $^1/_4$ ф. грибовъ и $^1/_4$ ф. вязиги, изрубить, прибавить $^1/_2$ стакана рису, 1 изрубленную луковицу, 5—4 ложки масла, посолить, начинить пирогъ.

Сладкій пирогъ дѣлается такъ: дѣлятъ тѣсто на 2 половины, не равныя по величинѣ. Изъ большей— раскатываютъ круглую лепешку и укладываютъ на смазанный противень, а сверху накладываютъ ровнымъ слоемъ 2 ф. какого нибудь варенья; края защипываютъ, или обрѣзываютъ рѣзцомъ. Раскатываютъ довольно тонко вторую половину тѣста и рѣжутъ рѣзцомъ полоски, пальца въ 2 шириною. Ими переплетаютъ пирогъ крестообразно, затѣмъ садятъ въ печь.

№ 20. Пирогъ съ курицей и рисомъ.

Раскатать сдобное тѣсто (пирог. № 2) въ лепешку, положить на противень, смазанный масломъ. Фаршъ дѣлается такъ: отварить разсыпчато 1 стаканъ рису, вымѣшать хорошенько съ $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, наложить ровнымъ слоемъ на тѣсто, а сверху него филей съ 1 жаренной или вареной курицы, прибавить три столовыхъ ложки бульона, загнуть пирогъ, защипать, смазать яйцомъ, посыпать сухарями, посадить въ печь.

Въ рисъ можно подбавить 4 изрубленныхъ крутыхъ яйца.

№ 21. «Струдель» пирогъ.

Замѣсить на тепленькой водѣ изъ крупчатой муки

тѣсто такой густоты, чтобы можно было его раскатать въ тонкую лепешку. Тѣмъ временемъ изрубить кочень капусты, ошпарить кипяткомъ, отжать, обжарить до мягкости въ чухонскомъ маслѣ вмѣстѣ съ 5 луковицами, тоже мелко изрубленными, потомъ перемѣшать съ изрубленными 5 крутыми яйцами, посолить и посыпать чуть-чуть перцемъ. За $^3/_4$ часа до обѣда раскатать очень тонко, растянуть еще руками, побрызгать горячимъ чухонскимъ масломъ, посыпать равномѣрно приготовленнымъ фаршемъ, свернуть затѣмъ въ видѣ колбасы, уложить на сковороду, поставить въ печь.

Пирогъ этотъ хорошъ также съ яблоками и говяжьимъ фаршемъ.

№ 22. Пирогъ съ морковью и яйцами.

Приготовляется тѣсто по способу, указанному въ № 2, раскатывается и кладется на смазанный противень. Для начинки варятъ 7 штукъ яицъ въ крутую и рубятъ ихъ; также надо отварить до мягкости потребное количество моркови—(если коротель—то 1 пучекъ (100 штукъ), обыкновенной—штукъ 10), потомъ осторожно снимаютъ полотенцемъ кожицу, обрѣзаютъ зеленые концы, рубятъ сѣчкой довольно мелко, прибавляютъ по вкусу соли; затѣмъ, когда готово,—размѣшать съ $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, наложить ровнымъ слоемъ на тѣсто, сверху — яйца, загнуть пирогъ, защипать, посадить въ печь.

№ 23. Vol au vent. (французскій паштетъ).

Приготовить слоеное тѣсто, по способу, показанному

въ № 12 въ отдѣлѣ пироговъ, раскатать въ палецъ толщиною, положить на насѣянную мукою круглую сковороду, всю средину кружка смазать желткомъ, не смазанными остаются только края кругомъ, пальца въ 2 шириною положить начинку: рѣжутся небольшими кусками, величиною съ грецкій орѣхъ, мясо рябчиковъ или тетерева, сладкое мясо, шампиньоны, сырые, трюфели, ложка сливочнаго масла, затѣмъ накрывается другой такою же лепешкою изъ слоенаго тѣста, защипывается кругомъ, какъ пирогъ или паштетъ, ставится въ духовую печь. Когда онъ будетъ готовъ,—его выкладываютъ на круглое блюдо и подливаютъ подъ него слѣдующій соусъ: 5 корзиночекъ шампиньоновъ варятся со стаканомъ вина и 2 стаканами бульона, опускаются въ него столченыя кости отъ тетерева или рябчика, кладется 2 ложки сливочнаго масла, кипятится, потомъ процѣживается. Соусу должно быть 3 стакана, а потому, во время кипяченія прибавлять къ нему по немногу вина на половину съ бульономъ.

Изъ варенаго мяса рябчика или тетерева приготовляются обыкновеннымъ способомъ фрикадельки, варятся; уложенный на блюдѣ паштетъ гарнируется этими фрикаделями на половину съ отваренными шампиньонами (которые не слѣдуетъ слишкомъ развaривать); гарниръ поливается приготовленнымъ соусомъ.

№ 24. Пирожки рулеты.

Взять $1^1/_2$ стакана рису, отварить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, положить въ кастрюлю, прибавить немного бульону, посолить, посы-

пать перцемъ, положить корзиночекъ 5 шампиньоновъ, 4 ложки масла, 1 луковицу, уварить до мягкости, подбавляя бульонъ, когда готово—выложить на тарелку, остудить.

Насыпать на столъ на полвершка мелко истолченныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, брать приготовленную массу, дѣлать маленькія рулеты въ видѣ большой пробки, смѣшать съ сухарями. Всбить три бѣлка, только не въ пѣну, прибавить туда щепотку перцу, 2 щепотки соли, столовую ложку оливковаго масла и столовую ложку воды. Обмакивать каждую рулетъ-пробку въ яйца, затѣмъ снова обвалять въ сухаряхъ, уложить ихъ на рѣшотку, которую и опустить въ кастрюлю, спеціально сдѣланную для фритюра.

Когда они кипятъ, ихъ нужно постоянно повертывать, чтобы они одинаково поджаривались. Подавая на столъ, подложить на круглое блюдо салфетку и огарнировать въ этомъ же фритюрѣ поджаренную вѣточками петрушку.

Вмѣсто фритюра (свѣжаго свинаго сала) можно употреблять коровье масло.

Эти рулеты можно дѣлать изъ варенаго мяса. Взять варенаго мяса, отдѣлить отъ жира и жилъ, мелко изрубить, положить три свѣжихъ желтка, столовую ложку рубленной зелени петрушки, соли и перцу, прибавить 4 ложки масла, немного бульона и, раздѣливши на рулеты, поступать какъ сказано выше.

№ 25. Варенники съ капустой.

На 1 стаканѣ воды съ солью замѣшивается очень

крутое тѣсто, какъ для лапши, раскатывается очень тонко и стаканомъ дѣлаются кружечки. Между тѣмъ обжаривается въ маковомъ маслѣ до мягка 1 ф. кислой капусты съ 1 изрубленною луковицею, этимъ начиняются варенники, которые опускаются затѣмъ въ кастрюлю съ кипяткомъ. Когда всплывутъ вверхъ— то они готовы, ихъ тогда выловить шумовкою на блюдо, обсыпать сухарями и подавать съ грибнымъ соусомъ (№ 27, II бл.)

Эти же варенники съ капустой можно варить въ грибномъ бульонѣ и вмѣстѣ съ нимъ подавать. Тогда они идутъ вмѣсто постнаго супа.

№ 26. Растегаи изъ груздей.

Обжарить въ маковомъ маслѣ съ 1 изрубленною луковицею 1 ф. изрубленныхъ же соленыхъ груздей, затѣмъ поступать какъ сказано въ № 3, съ тою только разницею, что тѣсто берется постное, № 14.

№ 27. Пирогъ со сливами или ягодами.

Раскатать сдобное тѣсто № 2 въ лепешку въ мизинецъ толщиною, положить его на глубокую сковороду. 50 штукъ сливъ разрѣзать пополамъ, выбрать косточки, уложить всплошную на тѣстѣ, (вмѣсто сливъ можно положить 2 ф. какихъ нибудь свѣжихъ ягодъ), густо засыпать сахаромъ. Потомъ, изъ оставшагося меньшаго куска тѣста раскатать тонкую лепешку и, накрывъ пирогъ, защипать его кругомъ, какъ ватрушку. Въ серединѣ верхней крышки тѣста сдѣлать отверстіе,

потому что пирогъ этотъ необыкновенно соченъ и въ противномъ случаѣ изъ него вытечетъ сиропъ откуда нибудь съ боку и пропадетъ весь ароматъ.

№ 28. Пирогъ со свѣжими грибами.

Взять 1 ф. сметаны, вбить 3 яйца, замѣсить довольно густое тѣсто, посоливъ его немного, раскатать, положить на смазанный противень.

Начинку приготовить слѣдующимъ образомъ: очистить, перемыть, сшинковать 3 ф. свѣжихъ грибовъ, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, посолить и когда ужарятся—прибавить 1 чашку сметаны, мѣшая ложкою дать 1 разъ закипѣть, остудить, разложить ровнымъ слоемъ на тѣстѣ, защипать пирогъ, смазать его яйцомъ, посадить въ печь.

Для постныхъ пирожковъ берется тѣсто № 14, а въ грибы прибавляется изрубленная луковица и жарятся они въ маковомъ маслѣ.

№ 29. Греческіе пирожки.

Приготовить колдуны (см. отдѣлъ суповъ № 3), положить на рѣшето. Передъ самымъ обѣдомъ растопить 1 ф. фритюру или чухонскаго масла, опускать въ него колдуны, дать имъ хорошенько зарумяниться, вынимать шумовкою на рѣшето. Подавать горячіе къ супу, чистому бульону или на 2-е блюдо.

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

ОТДѢЛЪ III.

ВТОРЫЯ БЛЮДА.

ОТДѢЛЪ III.

Вторыя блюда.

№ 1. Королевскій маринадъ изъ стерляди.

Отварить стерлядь въ слегка посоленомъ кипяткѣ, а затѣмъ положить ее на рѣшето, чтобы сбѣжала прочь вся вода, и когда совсѣмъ остынетъ, осторожно разрѣзать ее острымъ ножемъ на какой угодно величины куски. Тѣмъ временемъ вскипятить уксусъ съ лавровымъ листомъ, перцемъ, гвоздикою, корицею, со столовой ложкой (уже приготовленной) горчицы, наблюдая, чтобы не ушло черезъ край; а потомъ процѣдить уксусъ въ другую, глиняную посудину, въ которую, предварительно, положить: нѣсколько винныхъ ягодъ, столько же хорошихъ, сочныхъ финиковъ, немного изюму, нѣсколько ломтиковъ апельсина и лимона, очищенныхъ отъ зернышекъ и цедры, частичку которой изрѣзать туда же ниточками, и 2—3 крымскихъ

яблочка, четвертушками. Дать всему этому вскипѣть раза 2 ключемъ, а потомъ, какъ остынетъ до температуры парного молока, укладывать въ банку—кусокъ стерляди и рядъ фруктовъ, сваренныхъ въ уксусѣ, затѣмъ залить до верху маринадомъ. Завязывать банку вощеной или простой бумагой надо не раньше, какъ черезъ 3—4 часа, и затѣмъ уже — вынести на холодъ.

№ 2. Польскій «бигосъ».

На каждые 6 ф. шинкованной капусты берется: 1 ф. свинаго малороссійскаго сала, 1 ф. ветчины и 1 ф. такъ называемой польской колбасы. Колбасу и ветчину надо изрѣзать на ломтики и слегка поджарить на сковородѣ, а сало изрубить какъ можно мельче и старательно перемѣшать его съ капустой, которую слѣдуетъ посолить и положить въ нее перцу. На дно горшка (первое условіе при приготовленіи этого «старопольскаго кушанья—хорошій муравленный глиняный горшокъ, потому что кислая капуста должна въ немъ оставаться часа 3—4) кладется: рядъ капусты и рядъ колбасы съ ветчиной,—и такъ до верху. Тогда горшокъ закрывается крышкой и ставится въ глубокую сковороду съ кипяткомъ, и потомъ въ жаркую печь. Черезъ часъ нужно посмотрѣть, не пригораетъ-ли къ стѣнкамъ горшка капуста, и если пригораетъ, влить въ нее нѣсколько ложекъ горячей воды и снова задвинуть въ печь.

№ 3. Ризотто итальянское.

Промыть 2 ф. хорошаго рису, положить въ кастрюлю, въ другой кастрюлькѣ распустить 3 полныя ложки сливочнаго свѣжаго масла, опустить въ него телячій мозгъ изъ 1 головки, размѣшать его въ маслѣ до гладкости, сюда же опустить мелко нарѣзанныхъ 25 штукъ (5 корзиночекъ) шампиньоновъ, 1 стертую (можно и безъ нея) на теркѣ луковицу, все это перемѣшать и опустить въ сырой рисъ, влить стаканъ крѣпкаго бульона и поставить вариться, безпрестанно мѣшая ложкою, и когда рисъ начнетъ высыхать, прибавлять по немногу бульона. Когда ризотто дойдетъ до половины готовности, прибавить мелко натертаго на теркѣ $^1/_2$ ф. пармезана, и отставить кастрюлю съ канфорки для того, чтобы онъ упрѣвалъ подъ крышкою. Ризотто должно быть густо, какъ каша.

№ 4. Макароны (по итальянски).

Взять 3 ф. мяса отъ ссѣка, напшиговать его $^1/_4$ ф. свѣжаго сала, потомъ $^1/_4$ ф. такого же сала мелко изрубить съ 1 луковицей, положить въ кастрюлю, прибавивъ 2 ложки коровьяго масла, 2 ложки консерва изъ помидоровъ, положить въ эту же кастрюлю мясо, посоливъ его, поставить на плиту подъ крышкой тушиться до готовности, потомъ вынуть (его можно подать на 3-е блюдо, какъ жареное съ салатомъ), а въ красный, изъ подъ говядины сокъ, опустить отваренныя въ соленой водѣ 2 ф. макаронъ. Подавая на

столъ макароны, посыпать $^1/_2$ ф. стертаго пармезана, хорошенько перемѣшать.

№ 5. Разсольникъ изъ почекъ.

На три телячьихъ или воловьихъ почки нужно класть 10 соленыхъ огурцовъ, 3 лавровыхъ листа, 1 ложку муки и чайную ложечку масла.

Почку вымыть, нарѣзать ломтиками, посолить и, наливши холодною водою, варить до тѣхъ поръ, пока уже не будетъ больше сверху мутной пѣны, которую нужно снимать рѣшетчатой ложкой. Потомъ вынуть всѣ ломтики и хорошенько перемыть ихъ въ 2-хъ или 3-хъ холодныхъ водахъ и нарѣзать такъ, какъ рѣжутъ обыкновенно свеклу для борща. Огурцы также изрѣзать не снимая съ нихъ верхней кожицы, положить ихъ и почки въ чистый горшокъ, если надо посолить по вкусу тотъ отваръ, въ которомъ варилась почка, процѣдить сквозь ситечко въ горшокъ, положить туда же лавровыя листья и дать 2—3 раза закипѣть ключемъ. Изъ муки и масла, передъ самымъ обѣдомъ дѣлается заправка.

№ 6. Холодный судакъ съ горчичнымъ соусомъ.

Очистить судака, выпотрошить, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ, прибавить 5 зеренъ перцу, кружекъ лимона (безъ кожи и зеренъ), 3 лавровыхъ листка, сварить до мягкости, вынуть, выложить на блюдо.

Горчичный соусъ къ нему: взять 1 ложку сдѣлан-

ной горчицы (если ея нѣтъ, то приготовить: 1 чайную ложку горчицы,—3 ложечки кипятку), размѣшать съ 3 крутыми желтками, протертыми сквозь сито (можно и сырыми), прибавить мелкаго сахару, 2 ложки прованскаго масла, перемѣшать, развести $^1/_2$ стаканомъ уксуса и прибавить $^1/_2$ баночки капарцовъ.

Соусъ этотъ идетъ къ майонезамъ, холодной рыбѣ и винегрету.

№ 7. **Фаршированная рѣпа.**

Отобрать, сколько кто хочетъ, хорошей, ровной по величинѣ, рѣпы, вымыть ее въ холодной водѣ; просушить полотенцемъ, срѣзать съ каждой кружкомъ верхушку и чайной ложечкой выскоблить $^3/_4$ всей мякоти, остерегаясь при этомъ продыравить стѣнки. Потомъ начинять каждую рѣпу говяжьимъ, а еще лучше—бараньимъ фаршемъ и уставить ихъ въ глубокую сковороду или невысокую кастрюлю. Когда всѣ рѣпы уложены, залить ихъ до половины кипяткомъ, положить туда же немного чухонскаго масла, закрыть крышкой и за $^1/_2$ часа до обѣда, поставить въ довольно жаркую печь.

Точно такимъ же способомъ можно фаршировать свѣжіе и соленые огурцы, помидоры и брюкву.

№ 8. **Майонезъ изъ разной рыбы.**

Взять по 2 ф. разной рыбы: линя, карпа, лососины, окуней, срѣзать съ костей филеи, нарѣзать ломтями, посолить, обжарить въ маслѣ, остудить. Изъ

костей рыбьихъ, чешуи сварить лянспикъ (крѣпкій бульонъ), подбавивъ въ него клею рыбьяго, или желатину по два листочка на каждый стаканъ, лавроваго листу, перцу, $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ чашки уксусу, 5 шампиньоновъ, варить хорошенько, если не будетъ чистъ, очистить бѣлками, какъ бульонъ № 1, процѣдить черезъ салфетку, остудить, потомъ сбивать на льду вѣнчикомъ, вливая 2 ложки прованскаго масла.

Каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ, уложить на блюдо въ кружокъ, въ средину котораго положить соусъ изъ 10 оливокъ, вынувъ изъ нихъ косточки, 10 анчоусовъ, 10 корнишоновъ, 1 ложки капорцовъ, 10 крутыхъ яичныхъ желтковъ, изрубить, истолочь все въ ступкѣ, протерѣть сквозь сито; 1 сырой желтокъ тереть въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣетъ, развести $^1/_2$ стаканомъ прованскаго масла и $^1/_2$ стаканомъ уксуса, положить $^1/_2$ ложки мелкаго сахару, немного мелко изрубленнаго укропу, смѣшать съ протертымъ соусомъ.

№ 9. Бульи съ соусомъ изъ хрѣна.

Нарѣзать ломтями бульи (мясо изъ супа), уложить на блюдо. Между тѣмъ приготовить соусъ: вскипятить 6 ложекъ натертаго хрѣна, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла, 1 стаканъ бульона, размѣшать ложкой. Разбить 3 желтка, осторожно опустить въ соусъ, сильно мѣшая, но кипѣть не давать, облить бульи, посыпать рубленною зеленью петрушки—подавать.

№ 10. Фаршированная капуста.

Вырѣзать изъ большаго, но рыхлаго кочня свѣжей капусты сердцевинку, а самый кочень положить въ горшокъ, сразу залить его кипяткомъ и плотно прикрыть крышкой и полотенцемъ, чтобы листья возможно больше завяли. Когда капуста смякнетъ на столько, что не будетъ ломаться въ рукахъ, вынуть ее и положить на рѣшето, чтобы сбѣжала лишняя вода, и, рознявъ листья въ стороны (не отрывая отъ ихъ прикрѣпленія), равномѣрно накладывать въ промежутки такого фарша, какъ для котлетъ № 10, только, разумѣется безъ хлѣба, а также и безъ луку, взамѣнъ его, конечно кто любитъ, можно положить немного мускатнаго орѣха. Когда весь кочень начиненъ, осторожно его сжать и завязать въ чистенькую, тонкую тряпочку, положить затѣмъ въ кастрюлю, залить до половины горячимъ супомъ (изъ костей и обрѣзковъ, остающихся всегда при приготовленіи котлетной массы), а за неимѣніемъ его, просто кипяткомъ, съ прибавкою $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, и, за часъ или полтора до обѣда, поставить въ жаркую печь. Подавая на столъ снять тряпочку, выложить капусту въ глубокій соусникъ, и полить сверху оставшимся въ кастрюлѣ сокомъ, посыпать сухариками или, кто любитъ, мелко изрубленной зеленью петрушки.

№ 11. Монастырскій винегретъ.

Уложить дно глубокаго блюда тоненькими ломтиками хорошаго, сочнаго жаркаго, поверхъ котораго

кладется рядъ точно также нарѣзанной, холодной телятины, а потомъ, все такъ же, сплошными рядами идетъ отварная бѣлужина, за нею семга, или тешка, сверхъ которыхъ укладывается нѣсколько сардинокъ. Отварить въ соленомъ кипяткѣ кочень свѣжей капусты, сцѣдить затѣмъ съ нея прочь всю воду, порѣзать на ломтики и уложить ими, въ перемежку съ четвертушками моченыхъ яблокъ, бордюръ, по самому (внутреннему, а не наружному) краю блюда. Сварепную, а еще лучше испеченную, свеклу (бураки) тоже изрѣзать тоненькими кружочками и, перемѣшавъ ихъ съ такими же кружечками соленыхъ огурцовъ, уложить изъ нихъ внутренній (вслѣдъ за капустнымъ съ яблоками) бордюръ-кольцо. Третье кольцо должно состоять изъ отвареннаго (чищеннымъ) картофеля въ перемежку съ маслинами; а самая средина блюда заполняется двумя смиренницами, селедками. Когда все это сдѣлано, тогда взять 2—3 сваренные въ крутую яичные желтка, растереть ихъ съ 2-мя ложечками хорошаго прованскаго масла, развести эту смѣсь уксусомъ, и полить ею *монашескій* винегретъ».

№ 12. Котлеты изъ гречневой каши.

Сварить самую обыкновенную размазню изъ не слишкомъ крупной гречневой крупы, а когда она совсѣмъ простынетъ, прибавить къ ней тертаго бѣлаго хлѣба, соли и перцу, сколько понадобится яицъ, какъ и для мясныхъ котлетъ, и выдѣлывать изъ этой массы котлеты; передъ самымъ уже обѣдомъ обвалять ихъ

въ яйцахъ и сухарикахъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ до красна.

Подавать съ грибнымъ соусомъ № 42 (во 2-хъ блюдахъ).

№ 13. Заливной судакъ.

Очистить крупнаго судака, выпотрошить, вымыть отварить въ отварѣ кореньевъ и прянностей; потомъ вынуть, снять мясо съ костей, сложить на блюдо, а кости, чешую и голову сложить обратно въ кастрюлю, прибавить 3 ф. мелкой рыбы, немного рыбьяго клею, уварить до 5 стакановъ, очистить икрою, разбивъ ее съ водой, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку залить сложенную въ форму рыбу, застудить.

Къ нему подается горчичный соусъ № 6, или тертый хрѣнъ.

Вмѣсто рыбьяго клея можно положить желатинъ: на каждый стаканъ рыбьяго отвара 2 листика бѣлаго желатина.

№ 14. Разварной сигъ съ яйцами.

Взять сига фунта въ 4 вѣсомъ, очистить, выпотрошить, вымыть, сварить въ отварѣ изъ кореньевъ и прянностей, вынуть, сложить на блюдо. Между тѣмъ сварить 6 яицъ въ крутую, изрубить, положить въ кастрюлю съ 6 ложками чухонскаго масла, посолить, прокипятить, облить этимъ сига, огарнировать вареннымъ картофелемъ, посыпавъ сверху рубленой зеленью петрушки.

№ 15. Рыбный винегретъ.

Взять 2 ф. жаренной или вареной рыбы, разнять ее на мелкіе кусочки, прибавить мелко изрѣзаннаго варенаго картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, изрѣзанныхъ кружками, 3 изрубленныя сѣчкой свеклы, 1 луковицу и 2 ф. маринованныхъ рыжиковъ. Все это хорошенько перемѣшать и залить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложка прованскаго масла стирается съ 1 чайною ложечкою горчицы (готовой), 1 чайною ложечкою сахара, $^1/_4$ ложечкою соли, 3 ложками уксуса и 1 столовою ложкою капарцовъ. Залить этимъ соусомъ винегретъ и посыпать его сверху рубленымъ зеленымъ лукомъ.

№ 16. Пилавъ.

Изрѣзать мелко луковицу, обжарить въ маслѣ, прибавить чайную ложечку муки, размѣшать, прибавить 1 стаканъ сметаны, 2 стакана бульону, вскипятить, процѣдить, положить рубленой зелени укропа и петрушки. Въ этотъ соусъ положить кусочками изрѣзанную говядину или телятину, вскипятить, сложить на блюдо, покрыть сверху рисомъ ($1^1/_2$ стакана рису разварить въ бульонѣ), поставить въ печь, дать запечься.

Подавая на столъ посыпать сверху тертымъ пармезаномъ.

№ 17. Сосиски съ капустой или картофельнымъ пюре.

2 ф. шинкованной кислой капусты залить $1^1/_2$ ста-

канами кипятку, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перца, покрыть крышкою, поставить вариться на $1^1/_2$ часа, помѣшивая ложкою, чтобы не пригорѣло. Потомъ прибавить ложку уксуса, дать прокипѣть. Стереть 1 ложку муки съ 1 ложкою масла, разводя немного бульономъ, влить въ капусту, прокипятить, вылить соусъ на блюдо, а поверхъ его положить 6 длинныхъ сосисокъ, обжаренныхъ на сковородѣ.

Картофельное пюре къ сосискамъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: очистить горячій вареный картофель, протереть сквозь рѣшето, положить въ кастрюлю, залить стаканомъ бульона, прибавить 2 ложки масла, соли, прокипятить. Пюре не должно быть жидко.

№ 18. Бульи съ соусомъ изъ сафоя или бѣлой капусты.

Взять качанъ капусты сафой, обломать верхніе листья, обрѣзать кочерыжку, разрѣзать его на 6 кусковъ, опустить въ кастрюлю съ посоленымъ кипяткомъ, уварить до мягкости. Соусъ къ капустѣ приготовить слѣдующій: растереть 1 ложку муки съ 1 ложкою масла, развести 1 стаканомъ молока, поставить вариться, мѣшая, чтобы не осѣло на дно и прибавивъ чайную ложечку сахара. Когда соусъ загустѣетъ—разбитъ ложкою 2 желтка и, мѣшая, влить ихъ въ соусъ; кипѣть послѣ этого не давать. Капусту откинуть на рѣшето, дать обсохнуть немного, сложить на глубокое блюдо или соусникъ, залить готовымъ соусомъ, посыпавъ сверху рубленымъ укропомъ.

Бульи подается на столъ кускомъ, или рѣжется ломтиками, укладывая кругомъ блюда съ капустой. Такимъ же образомъ приготовляютъ соусъ изъ простой бѣлой капусты.

№ 19. Ветчина подъ зеленымъ горошкомъ.

Сполоснуть водой $^1/_2$ ф. хорошаго зеленаго горошку, поставить его вариться съ бульономъ или водой и 1 ложкою масла. Когда горошекъ будетъ достаточно мягокъ, варить его безъ крышки, чтобы уварился, или приправить чайною ложкою муки съ чайною ложкою масла. По желанію подбавляютъ въ горошекъ чайную ложечку уксуса и сахару, или вмѣсто всего этого, дѣлаютъ приправку изъ ложечки муки и $^1/_2$ стакана сливокъ.

За 1 часъ до обѣда опустить въ кипятокъ 3 ф. ветчины (или солонины рулета, языкъ копченый), потомъ вынуть, нарѣзать ломтиками облить зеленымъ горошкомъ, подавать.

№ 20. Фритто-мисто.

1 ф. телячьей печенки, 1 ф. сладкаго мяса, 1 телячій мозгъ, 2 небольшихъ кочня цвѣтной капусты, грудинку отъ 1 курицы, отварить до полуготовности (кромѣ мозга), нарѣзать небольшими продолговатыми кусочками, такъ же какъ и французскую булку размоченную предварительно въ молокѣ и отжатую; потомъ разбить 3 яйца, обвалять каждый кусочекъ сначала въ яицахъ, потомъ сейчасъ же въ толченыхъ

сухаряхъ. Между тѣмъ растопить въ лафонѣ (глубокая сковорода) достаточное количество фритюра, и когда закипитъ — опускать туда нарѣзанные кусочки, обрумянить хорошенько, уложить красиво на блюдо, подавать съ поджаренной въ фритюрѣ же (свѣжемъ свиномъ салѣ) зеленью петрушки, вѣточками.

Вмѣсто яицъ и сухарей можно опускать каждый кусочекъ въ разведеную жидко (какъ для блиновъ) муку съ водой.

№ 21. Малосольная осетрина съ хрѣномъ.

4 ф. малосольной осетрины съ утра положить въ холодную воду. За 4 часа до обѣда опустить ее въ кастрюлю, налить свѣжей водой, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу, 1 луковицу съ гвоздикой, варить до готовности; потомъ выложить ее на рѣшето, дать стечь водѣ, остудить, острымъ ножемъ нарѣзать тонкими ломтями, уложить на блюдо, огарнировать вѣточками свѣжей петрушки. Хрѣнъ надо натереть, развести бульономъ, посолить, прокипятить, облить имъ осетрину или подать отдѣльно въ соусникѣ.

№ 22. Макароны, запеченыя съ говядиной и сыромъ.

Отварить въ соленой водѣ 1 ф. итальянскихъ макаронъ, откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, вымѣшать съ 2 сырыми яйцами и 1 ложкой масла. Между тѣмъ изрубить вареную говядину (такъ, чтобы рубленной вышло 3 стакана), прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, обжарить въ 2 ложкахъ масла.

Изрубить 3 крутыхъ яйца. Обмазать каменную форму 1 ложкою масла, круто усыпать сухарями, положить на дно рядъ макаронъ, затѣмъ рядъ говядины, рядъ рубленыхъ яицъ и т. д. до самаго верха, запечь въ горячей печи.

№ 23. Рагу изъ баранины.

Изрубить мелко 4 луковицы, обжарить румяно въ 3 ложкахъ чухонскаго масла. Изрѣзать маленькими кусочками $^1/_4$ ф. ветчины—прибавить къ луковицамъ, налить 1 рюмку вина, 1 стаканъ бульона, 2 изрубленныхъ анчоуса, сокъ изъ 1 лимона, гвоздики, 1 чайную ложечку мелкаго сахара, перемѣшать, дать прокипѣть разъ 5, процѣдить сквозь рѣшето, протереть, слить опять въ ту-же вымытую кастрюлю, прибавить въ нее полную глубокую тарелку изрѣзанной ломтиками жаренной баранины, 1 разъ вскипятить—вылить въ глубокое блюдо, посыпать сверху рубленной зеленью петрушки—огарнировать по краямъ блюда ломтиками соленыхъ огурцовъ.

№ 24. Форшмакъ изъ варенаго мяса, картофеля и селедки.

Очистить отъ костей и мелко изрубить 2 селедки, изрубить также вареное мясо изъ бульона, нарѣзать маленькими кусочками вареный картофель, перемѣшать все вмѣстѣ, посолить, посыпать перцемъ, влить 2 ложки бульона, положить ложку чухонскаго масла, стаканъ сметаны, вбить 2 яйца, перемѣшать, сложить на глу-

бокую сковороду, обсыпать сверху сухарями и вставить въ горячую печь на $^1/_2$ часа. Подавать на столъ на этой же сковородѣ. Сковорода должна быть эмальированная или изъ бѣлаго желѣза.

№ 25. Заливное изъ телячьей головки.

Очистить и вымыть телячью головку (безъ мозга), положить въ кастрюлю, залить холодной водой такъ, чтобы только покрывала ее вода, посолить, поставить вариться, снимая накипь. Потомъ прибавить 1 кружекъ лимона безъ кожи и зеренъ, 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перца, 1 пополамъ разрѣзанную и до черна запеченую на плитѣ луковицу, 1 кружекъ моркови, также до черна испеченный на плитѣ. Когда головка достаточно уварилась и мясо отходитъ отъ костей, вынуть ее, отливъ стаканъ бульона въ маленькую кастрюльку. Снять все мясо съ головки на тарелку, кости снова опустить въ бульонъ и варить еще съ 1 часъ. Между тѣмъ отлитый въ маленькую кастрюльку бульонъ процѣдить. дать ему закипѣть, опустить въ него 8—10 листковъ краснаго желантина, мѣшая ложкою, чтобы онъ не осѣдалъ на дно, вскипятить, ополоснуть холодной водой форму, вылить въ нее малиновый отваръ, вынести на холодъ, дать ему совершенно застыть и закрѣпнуть. Потомъ, остальной бульонъ, гдѣ варятся кости—процѣдить, очистить бѣлками, раскаленными угольками, или льдомъ, отливъ въ маленькую кастрюльку снова чашку бульона и положивъ въ маленькую кастрюльку 5 листковъ бѣлаго

желантина, а въ большую—7. Когда прокипитъ бульонъ въ маленькой кастрюлькѣ, дать ему немножко остыть, вылить въ форму и снова дать совершенно застыть и закрѣпнуть. Тогда въ форму сложить все мясо съ телячьей головки. Бульону въ большой кастрюлѣ тоже дать прокипѣть, остудить его немного, такъ чтобы залить форму, уже до краевъ.

Заливное, приготовленное такимъ образомъ, чрезвычайно красиво выглядитъ. Самое простое блюдо, красиво на столъ поданное, располагаетъ къ большему аппетиту.

Къ заливному подается тертый хрѣнъ, разведенный уксусомъ съ прибавкою сахара, а также горчица и уксусъ.

№ 26. Гречневая каша, поджаренная четырехъугольниками.

(Постное блюдо).

Сварить изъ 2 стакановъ гречневой крупы не очень крутую гречневую кашу, скатить водой тарелку, выложить на нее кашу, сравнять сверху ножемъ, остудить. Потомъ опрокинуть тарелку на столѣ, выложить кашу, нарѣзать четырехъугольничками, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ постномъ маслѣ.

Въ скоромный день надо обвалять въ яйцѣ, потомъ сухаряхъ, и затѣмъ изжарить въ чухонскомъ маслѣ.

№ 27. Рисовыя котлеты съ грибнымъ соусомъ.

(Постныя и скоромныя).

Взять 2 стакана рису, положить въ полотняный мѣшечекъ, завязать ниткой на вершокъ выше рису, отварить въ посоленомъ кипяткѣ, вынуть, протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ $^1/_4$ ф. очень мелко изрубленныхъ (отваренныхъ отдѣльно) бѣлыхъ сухихъ грибковъ, посолить, прибавить 5—6 яицъ (въ постъ безъ яицъ, съ толчеными сухарями и 2-мя распущенными листками желатина), вымѣшать хорошенько, надѣлать котлетъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ маслѣ.

Если рисъ былъ водянистъ и котлеты выйдутъ вслѣдствіе этого слишкомъ жидки—то прямо массу брать столовой ложкой и класть кучкой на сковороду съ кипящимъ въ ней масломъ.

Соусъ грибной постный: отварить 8 сухихъ грибковъ, мелко сшинковать, изрубить луковицу, опустить все въ грибной отваръ, посолить, прокипятить, заправить чайною ложкою муки, стертою съ чайною ложкою горчичнаго масла.

Грибной соусъ скоромный: въ 2-хъ стаканахъ воды отварить 10 грибковъ съ 1 луковицею, и немного соли. Потомъ луковицу выбросить, грибы сшинковать, приправить 1 ложечкою муки, стертою съ ложечкою чухонскаго масла, прокипятить, влить 1 чашку сметаны, опять прокипятить. Подавая на столъ—облить на блюдѣ котлеты, или—отдѣльно подать въ соусникѣ.

№ 28. Сальникъ.

Купить свѣжій свиной сальникъ, вымочить его съ вечера въ холодной водѣ, а на другой день развѣсить на веревочкѣ, чтобы стекла съ него вода, потомъ перетереть его въ рукахъ съ солью, разложить на столѣ, положить на него раньше сваренной крутой гречневой каши—зашить толстой ниткой. Потомъ положить его на глубокую сковороду, влить 3 ложки кипятку, поставить въ печь. Пережариться это блюдо не можетъ. На столъ его подаютъ цѣликомъ, не надрѣзывая.

Въ кашу можно прибавлять рубленыя крутыя яйца или отваренныя телячье легкое и печенку.

№ 29. Сборный винигретъ.

Очистить пару селедокъ, вынуть кости, нарѣзать маленькими кусочками. Нарѣзать также кружками вареная картофеля, мелко сшинковать 1 луковицу, изрубить 2 свеклы и $^1/_2$ ф. соленыхъ груздей, нарѣзать кружками 3 соленыхъ огурца, и небольшими кусочками 1 печеную брюкву. Вареную рѣпу изрѣзать ломтиками, обвалять въ сухаряхъ и обжарить въ маковомъ или чухонскомъ маслѣ,—сложить туда же, перемѣшать все хорошенько, посолить, если понадобится, залить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложечку готовой горчицы стереть съ 2 ложками прованскаго или маковаго масла, размѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ уксуса, 1 ложкой капарцовъ и 1 ложкой корнишоновъ.

№ 30. **Macaroni col zugo** (по римски).

Отварить, посоливъ $1^1/_2$ ф. итальянскихъ макаронъ, такъ называемой «соломки», вылить на рѣшето, чтобы вода стекла, полить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, и варенымъ сокомъ изъ помидоровъ (лѣтомъ; зимой консервами изъ помидоровъ), посыпать стертымъ на теркѣ сыромъ.

Вмѣсто сыра подаютъ съ толчеными и просѣянными сухарями, которыхъ кладутъ 2 ложки въ слегка подрумяненное масло.

№ 31. Заливное изъ разной рыбы.

Отварить 4 ф. разной рыбы: судака, сига, окуня, очистить отъ кожи и костей, сложить въ форму. Кости всѣ опять положить вариться, прибавивъ немного рыбьяго клея или, просто, желантину, (2 листочка на стаканъ), лавроваго листу, перцу, 2 кружка лимону. Потомъ процѣдить, очистить, залить рыбу,—вынести на холодъ, дать застыть. Подается съ хрѣномъ, уксусомъ и горчицей.

№ 32. Курица, запеченая въ формѣ съ рисомъ и сыромъ.

Отварить до мягкости въ кастрюлѣ 2 стакана, перемытаго въ холодной водѣ рису, заливъ его 3 стаканами бульона. Снявъ съ огня, вымѣшать съ 3 ложками чухонскаго масла, разнять на куски курицу; потомъ укладывать въ форму, перемѣшивая съ рисомъ,

такъ, чтобы верхній слой былъ рисъ; натереть $^1/_4$ ф. пармезана, посыпать сверху, положить чайной ложечкой въ разныхъ мѣстахъ чухонскаго масла, вставить въ вольный духъ и запечь. Это блюдо можно приготовлять и такъ: растереть 1 телячій мозгъ съ масломъ, выбрать пленки, перемѣшать его съ 15 спинкованными шампиньонами и положить это въ сырой рисъ, для того, чтобы кипѣло. Въ остальномъ поступать, какъ сказано выше.

На столъ подавать въ формѣ.

№ 33. Рыбные толкачики по польски.

Очистить какую угодно—мелкую или крупную—рыбу, обсушить въ салфеткѣ, вынуть кости, отбросить головки (изъ этого должно дѣлать на бѣломъ пивѣ отваръ для толкачиковъ), нарѣзать рыбу мелкими кусочками, истолочь въ ступкѣ или деревянной чашкѣ, вмѣстѣ съ изжареннымъ въ чухонскомъ маслѣ лукомъ. (Эта масса очень клейка, а потому яицъ въ нее класть надо ровно на половину, чѣмъ на такое же количество котлетнаго фарша). Перемѣшавъ рыбу съ яйцами, солью и мелкимъ перцемъ, выложить его на смоченный пивомъ столъ, раскатать скалкой въ тонкую лепешку, нарѣзать полосокъ пальца въ 3 шириною, свернуть ихъ аккуратно въ трубочки, перевязать толстой ниткой, уложить въ кастрюлю, залить вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ перцемъ, бѣлымъ пивомъ, процѣдивъ его предварительно сквозь сито, и поставить въ жаркую печь. Минутъ за 10 передъ отпускомъ, выложить толкачики на блюдо и обсушить ихъ въ печкѣ,

снявъ нитки. Сдѣлать заправку изъ ложки чухонскаго масла, развести ее пивнымъ отваромъ, прокипятить, облить толкачики,—подавать.

№ 34. Лососина съ горчичнымъ соусомъ.

Взять хорошій кусокъ лососины ф. въ 4—5, обдать кипяткомъ, снять кожу, отварить въ водѣ съ 4 ложками уксуса, лавровымъ листомъ, перцемъ, 1 луковицей и разными кореньями. Когда готова — вынуть остудить, острымъ ножемъ нарѣзать на ломтики (но можно и кускомъ), залить слѣдующимъ соусомъ: выбрать кости изъ 2 анчоусовъ, мелко изрубить ихъ, прибавить 1 ложку капарцовъ. Растереть 1 чайную ложечку готовой горчицы съ 4 крутыми желтками, прибавить 2 ложки прованскаго масла, $^1/_2$ стакана уксуса, смѣшать съ анчоусами, облить лососину.

Можно лососину, прежде чѣмъ облить соусомъ, убрать вокругъ (если по сезону) рѣзаннымъ мелко салатомъ.

№ 35. Поджаренныя яйца.

Положить въ кастрюлю три, изрубленные мелко, ломтика бѣлаго хлѣба, $^1/_2$ ложки столовой чухонскаго масла, 1 луковицу, немного петрушки, 1 анчоусъ и три крутые желтка. Все это должно быть мелко изрублено, съ примѣсью перца и соли по вкусу. Поставивъ кастрюлю на огонь, дать тихо кипѣть, прибавляя немного бульону или сливокъ, или сока изъ подъ жаркого; при этомъ надо помѣшивать, чтобы не при-

горѣло и дать сгуститься. Тогда выложить на блюдо, которое терпитъ жаръ, размазать ровно и на это *основаніе* выпустить 6 — 8 яицъ, какъ дѣлаютъ для обыкновенной яичницы. Дать зарумяниться, посыпать слегка солью, перцемъ, провести раскаленной лопаточкой—подавать.

№ 36. **Треска** (винегретъ).

Вымыть 2 ф. хорошей соленой трески, опустить въ кипятокъ, прибавить лавроваго листа, перцу, сварить до готовности, вынуть, горячую очистить отъ кожи и костей, разнять на мелкіе кусочки. Мелко нарѣзать варенаго картофля, изрубить 1 свеклу, $^1/_2$ ф. соленыхъ груздей, 3 огурца, 1 маленькую луковицу, перемѣшать съ треской, влить 2 ложки уксусу и 1 ложку прованскаго масла.

№ 37. **Заливное изъ осетрины.**

Приготовляется точно такъ же, какъ заливное изъ судака № 13. Вмѣсто рыбьяго клея можно класть желатинъ, такъ, чтобы на стаканъ ухи приходилось по 2 листка.

№ 38. **Маринованная лососина.**

Вскипятить $2^1/_2$ стакана уксуса, положить въ него соли 2 ложки, разныхъ кореньевъ, луковицу съ гвоздикой, перцу, лавроваго листа; когда хорошо прокипитъ—остудить. 5 ф. лососины сварить въ кипяткѣ,

съ уксусомъ (5 стакановъ воды и $2^1/_2$ уксусу), положить коренья, когда готово, очистить отъ кожи и костей, положить кусками въ соусникъ или глубокое блюдо, залить остывшимъ маринадомъ изъ уксуса.

Также можно мариновать и корюшку.

Рыбу такимъ образомъ приготовленную можно сохранить на нѣсколько дней.

№ 39. Разварная форель съ капорцами и оливками.

Вымыть, вычистить, выпотрошить форель ф. въ 5, разварить ее въ наварѣ изъ кореньевъ и пряностей, выложить на блюдо. Подлить подъ нее слѣдующій соусъ: взять $^1/_2$ баночки капарцовъ и $^1/_2$ баночки оливокъ, 1 чайную ложку готовой сарептской горчицы, 1 столовую ложку сахару, 1 вареный желтокъ, $^1/_2$ стакана оливковаго масла, стеревши его предварительно до бѣла, прибавить 3 ложки уксусу, перемѣшать; можно также нарѣзать мелко, чтобы убрать рыбу вокругъ свѣжаго салата.

№ 40. Заливное изъ дичи.

Взять пару жаренныхъ рябчиковъ или тетерьку, или курицу, снять все мясо съ костей, изрѣзать кружками 2 крутыхъ яйца, уложить звѣздочкой на дно формы, сверху уложить большими кусками дичь. Взять 4 стакана бульону, вылить въ кастрюлю, прибавить 8 листковъ желатина, рюмку бѣлаго вина, 2 кусочка лимона безъ зеренъ и кожи, прокипятить, залить дичь, остудить предварительно бульонъ въ холод-

номъ мѣстѣ и затѣмъ поставить на ледъ. Передъ тѣмъ какъ подавать на столъ, опустить форму на 1 минуту въ горячую воду, выложить заливное на блюдо—подавать съ хрѣномъ, уксусомъ и горчицей.

Это кушанье лучше дѣлать наканунѣ.

№ 41. Постный форшмакъ изъ риса, картофеля, селедки и луку.

Отварить въ соленой водѣ разсыпчато $^1/_2$ стакана рису, очистить 10 и болѣе варепыхъ картофелинъ, изрѣзать ихъ; вычистить 1 селедку, или 10 анчоусовъ, мелко изрубить 1 луковицу, обжаривъ ее въ горчичномъ маслѣ, затѣмъ все это перемѣшать, снова поджарить въ горчичномъ маслѣ, въ формочкѣ подать на столъ. Можно это кушанье сдѣлать и другимъ манеромъ т. е. все выше сказанное сложить въ формочку и запечь въ духовой печкѣ.

№ 42. Картофельныя котлетки съ грибнымъ соусомъ или кисло-сладкимъ.

Разварить штукъ 25 картофеля, очистить, горячій столочь, надѣлать сейчасъ же котлетъ, обвалять въ сухаряхъ, жарить въ маковомъ или горчичномъ маслѣ. (Въ скоромный день въ картофель вбить 2 яйца для связи).

а) *Кисло-сладкій соусъ.* $^1/_4$ стакана муки стереть съ $1^1/_2$ ложками горчичнаго масла, развести $1^1/_2$ стаканами кипятку, прибавить 1 рюмку мадеры, 2 куска сахара со снятой съ лимона цедрой, выжать съ 1 лимона

сокъ, перемѣшать, прокипятить, подавать отдѣльно въ соусникѣ.

б) *Грибной соусъ.* Разварить 6—7 бѣлыхъ сухихъ грибковъ съ 2 мелко изрубленными луковицами, и немного соли. Потомъ эти грибы надо мелко сшинковать, опустить въ тотъ же грибной наваръ, сдѣлать заправку изъ 1 ложки муки, растертой съ 1 ложкою горчичнаго масла и слегка обжаренной.

Въ скоромный грибной соусъ приправа дѣлается на чухонскомъ маслѣ и за $^1/_4$ часа до обѣда вливается въ него 1 стаканъ сметаны.

№ 43. **Макароны съ грибами** (постныя).

Въ бутылкѣ воды сварить, посоливъ, $^1/_4$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, вынуть, въ этотъ наваръ опустить 1 ф. итальянскихъ макаронъ, а грибы мелко изрубить. Когда макароны уварятся, откинуть ихъ на рѣшето, грибная вода пускай стечетъ въ каменную посуду, потомъ слить ее опять въ кастрюлю, изрубить 3 луковицы, обжарить ихъ въ какомъ нибудь постномъ маслѣ, мѣшая, прибавить въ нихъ 1 ложку муки и развести грибнымъ наваромъ, котораго должно имѣть $1^1/_2$ стакана. Въ этотъ соусъ сложить изрубленые грибы, облить имъ макароны, подавать горячими.

№ 44. **Окуни холодные съ хрѣномъ.**

Очистить, выпотрошить и вымыть штукъ 6 хорошихъ окуней, опустить въ посоленый кипятокъ, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу, 1 луко-

вицу, дать прокипѣть раза 2 *), осторожно вынуть шумовкой, уложить на блюдо, огарнировать хрѣномъ стружками, чуть чуть посыпать рубленой зеленью петрушки.

Иначе хрѣнъ можно приготовить такъ: развести 2 ложки сахара съ $^1/_2$ стаканомъ уксуса, перемѣшать хорошенько, досыпать стаканъ стертымъ хрѣномъ, перемѣшать, плотно закрыть, чтобы хрѣнъ не выдохся, подавать отдѣльно.

№ 45. Грибныя котлеты съ горошкомъ.

Разваривается 1 стаканъ рису въ водѣ съ солью и смѣшивается съ мелко изрубленными (отдѣльно сваренными) $^1/_8$ ф. сухихъ грибовъ, 1 стертой луковицей, 1 ложкой муки, 5 толчеными сухарями. Все это хорошенько перемѣшать, надѣлать котлетъ, обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ маковомъ маслѣ.

Гороховый соусъ: перебрать 1 стаканъ сушенаго или свѣжаго горошку, вымыть, положить въ кастрюлю, покрыть водою, поставить вариться. Когда закипитъ— посолить, положить 2 — 3 куска сахару, варить до мягкости, заправить 2 чайными ложечками муки, растертыми съ чайною ложечкою маковаго масла.

Въ скоромныя грибныя котлеты кладутся для связи яйца, а въ горошекъ приправа дѣлается на сливочномъ маслѣ.

---

*) Переваривать рыбу не слѣдуетъ, а то она будетъ не хороша.

№ 46. Яичница въ скорлупѣ.

Вырѣзать изъ бѣлаго или чернаго хлѣба 10 кружечковъ, величиною въ пятакъ, толщиною пальца въ полтора, и сдѣлать въ нихъ углубленія, въ которыхъ могло-бы держаться яйцо стоя. Осторожно разбить 10 яицъ съ одного конца и выпустить изъ нихъ желтки и бѣлки въ кастрюлю, прибавя немного масла, мелко изрубленнаго луку, 3 ложки сливокъ, соли и перца; все это смѣшать хорошенько и дать вскипѣть, не давая очень сгуститься; потомъ разлить ложкою эту жидкую яичницу въ яичныя скорлупки, уставленныя заранѣе на блюдо съ помощью вышесказанныхъ кусочковъ хлѣба. Отверстія въ яйцахъ посыпать мелкими сухарями и укропомъ. Подавая на столъ убрать поджаренною петрушкою такъ, чтобы яйца стояли какъ-бы въ зеленомъ гнѣздышкѣ.

№ 47. „Послушникъ“ или рыбный пуддингъ.

Перечистивъ, перемывъ крупную или мелкую рыбу, обсушить въ салфеткѣ, отбросивъ кости и головки— столочь въ ступкѣ или деревянной чашкѣ и во время толченія подбавлять размоченнаго въ тепломъ молокѣ и отжатаго бѣлаго хлѣба, сырыхъ яицъ, перцу, соли, мускатнаго орѣха. Масса должна быть мягкая и, чтобы узнать навѣрное будетъ ли она потомъ плотно держаться вмѣстѣ, — сдѣлать изъ нея сначала маленькій шарикъ и сварить его въ кипяткѣ. Если растрескается, расползется, то прибавить въ массу еще немного раз-

моченной въ молокѣ же и отжатой булки, а если на оборотъ, т. е. если шарикъ выйдетъ жесткій, тогда втереть въ массу ложку холоднаго чухонскаго масла. Затѣмъ вымазать кастрюлю или форму холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ нее массу, покрыть плотно крышкой, вставить въ большую кастрюлю съ кипяткомъ и поставить въ жаркую печь. Подавая на столъ огарнировать варенымъ картофлемъ, капорцами, солеными огурцами.

Подобнымъ образомъ приготовлять можно пуддингъ изъ говядины и дичи.

№ 48. Лапшевникъ.

На 3 яйцахъ и немного соли замѣсить очень крутое тѣсто, какъ для лапши, раскатать въ очень тонкую лепешку, развѣсить на бичевку, чтобы немного просохло, свернуть въ видѣ колбасы, сшинковать накось, растрясти въ рукахъ надъ столомъ, опустить въ крутой кипятокъ, дать раза 3 вскипѣть ключемъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Нарѣзать маленькими кусочками $^1/_2$ ф. ветчины вареной, безъ жира, перемѣшать съ лапшой; потомъ, обмазать холоднымъ чухонскимъ масломъ какую нибудь каменную посуду, круто усыпать сухарями, сложить въ нее лапшу съ ветчиной, прибавить полную ложку масла, залить 3 яицами, размѣшанными съ $^1/_2$ стаканомъ молока, поставить въ печь, засыпавъ сверху сухарями. Когда яичница сдѣлается плотною — «отходить» какъ говорятъ не будетъ—вынуть и подавать на столъ.

№ 49. Стофатто.

Обрумянить кусокъ мягкой говядины, положить ее въ кастрюлю и до верха засыпать лукомъ и чеснокомъ, поливать бульономъ, чтобы лукъ не пригорѣлъ; плотно покрыть крышкой и дать упариться въ жаркой печи. Пикантное блюдо, но только черезъ чуръ «душистое» и потому на любителя.

№ 50. Саксонки.

1/4 ф. чухонскаго масла, полную столовую ложку воды и 5 сырыхъ яичныхъ желтковъ смѣшать вмѣстѣ, вбивая желтки въ масло по одному, чтобы лучше растерлось и на этой смѣси замѣсить довольно плотное тѣсто, отъ времени до времени надрѣзая его острымъ ножемъ, пока не станетъ пузыриться. Оставшіеся бѣлки поднять въ густую пѣну и, понемногу, вмѣсить ее въ тѣсто уже тогда, когда оно совсѣмъ вымѣшано. Предварительно отварить 1 ф. нежирной ветчины, отбросить прочь всѣ пленки, изрѣзать на тоненькія штучки, какъ рѣжутъ свеклу, обжарить ихъ въ чухонскомъ маслѣ, смѣшать съ тѣстомъ и, изъ полученной массы накатать шариковъ съ крупный грецкій орѣхъ, сварить ихъ въ кипяткѣ. Подавая на столъ сцѣдить всю воду, выложить саксонки въ соусникъ, обдать подрумяненнымъ чухонскимъ масломъ, густо посыпать тертыми сухарями, подавать на столъ, посыпавъ зеленью.

№ 51. Бульи со свекольнымъ соусомъ.

Спечь въ духовой печи свеклу, чтобы она была красная, сладкая. Тогда ее сшинковать, положить въ кастрюльку, прибавить чайную ложечку сахара; изрубить луковицу, изжарить въ чухонскомъ маслѣ, перемѣшать со свеклой, всыпать 1 ложку муки, опять перемѣшать, прибавить $^1/_2$ ф. сметаны, чайную ложечку уксуса, прокипятить.

Между тѣмъ изрѣзать бульи ломтями, уложить на блюдо, залить соусомъ, подавать.

№ 52. Сосиски съ капустой.

Объяснено въ № 17 отдѣлъ 2-хъ блюдъ.

№ 53. Матлотъ изъ телячьихъ мозговъ.

Вымочивъ мозги въ теплой водѣ и очистивъ ихъ хорошенько, поставить вариться въ бульонѣ, прибавляя къ нему бѣлаго столоваго вина (на 3 стакана бульона 1 рюмку вина), соли, перца и кореньевъ по вкусу. Когда мозги сварятся, надо выложить ихъ въ глубокое блюдо, а оставшуюся жидкость подкипятить еще, прибавя въ нее мелкихъ луковицъ. Кипятить на маломъ огнѣ, такъ чтобы соусъ загустѣлъ, а луковицы стали мягкими. Когда все готово, облить этимъ соусомъ мозги и подавать.

№ 54. Бульи съ картофелемъ въ сметанѣ.

Начистить вареный картофель, изрѣзать помельче, обжарить въ маслѣ, посоливъ немного. Потомъ влить чашку сметаны, перемѣшать, еще обжарить его со всѣхъ сторонъ, потряхивая сковороду, послѣ чего обложить кругомъ на блюдѣ кусокъ бульи.

№ 55. Пловъ съ курицей или бараниной.

Непремѣнное и главное условіе для хорошаго плова—это, чтобы курица или баранина были жирны. Разнявъ курицу на части, положить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы только покрыло курицу, посолить, положить корень петрушки, 2 луковицы, 5 зеренъ перцу, 3 лавровые листка, варить до мягкости, снимая пѣну. Потомъ вынуть куски курицы, прополоскать въ водѣ, процѣдить бульонъ и налить имъ $^1/_2$ ф. возможно лучше расваренаго рису. Размѣшать, дать вскипѣть, прибавить мушкатнаго орѣшка, еще вскипятить. Переложить пловъ на блюдо, залить его сверху 2 ложками чухонскаго масла.

Баранину для плова не варятъ, а жарятъ. Рисъ заливаютъ кипяткомъ.

№ 56. Русскій билосъ.

Положить въ муравленный горшокъ 4 ф. шинкованной капусты, изрѣзать туда же 2 ф. самой жирной ветчины, прибавивъ 3 лавровыхъ листка и 6 зеренъ

перца. Все это хорошенько перемѣшать, накрыть горшокъ плотно крышкой и поставить тушиться въ духовую печь часа на 4—5. Отъ времени до времени вынимать и помѣшивать, чтобы не пригорѣло. Когда билосъ готовъ —капуста дѣлается темно-краснаго цвѣта, жирная. Хорошо приготовленное это кушанье необыкновенно вкусно.

№ 57. Рѣпа по деревенски.

Взять 6 штукъ рѣпы, сполоснуть въ холодной водѣ, обтереть полотенцемъ, срѣзать верхушки осторожно ножемъ и серебряной ложкой выбрать всю внутренность, при чемъ надо стараться не продыравить стѣнокъ, сложить всю мякоть въ деревянную чашку, изрубить какъ можно мельче, начинить опять всю рѣпу, закрыть срѣзанными верхушками, сложить ихъ на сковороду, поставить въ горячую печь. Надо, чтобы рѣпа сдѣлалась румяная, середина была совершенно мягка. Къ столу подавать къ ней сливочное масло (не растопленное).

№ 58. Картофельныя каплюшки.

Горячій вареный картофель очистить и протереть сквозь рѣшето, прибавить 1 яйцо, 1 ложку сметаны, растереть хорошенько, посолить, накатать шариковъ съ голубиное яйцо, обвалять въ сухаряхъ, обжарить на сковородѣ въ чухонскомъ маслѣ, сложить въ глубокое блюдо, залить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, посыпать сверху жареною зеленью петрушки.

№ 59. Крупеникъ.

Изъ 1 ф. гречневой крупы сварить обыкновенную крутую кашу съ вечера, на утро влить чуть чуть кипятку, растереть кашу такъ, чтобы не оставалось ни комочка, опять сложить въ горшокъ и поставить въ духовую печь. Когда каша сдѣлается красною—тогда вынуть, выложить ее въ каменную посуду, прибавить къ ней 1 ф. хорошо отпресованнаго свѣжаго творога, $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, 5 сырыхъ яицъ. Все это хорошенько перемѣшать, выложить въ глубокую сковороду жирно смазанную масломъ и круто обсыпанную сухарями, поставить въ печь и запечь.

Можно сложить ее въ тотъ же горшокъ и масломъ его не смазывать.

Къ крупенику подается горячее масло, сметану или цѣльное молоко.

№ 60. Запеченыя макароны.

Отварить 1 ф. макаронъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, складывать по немногу въ каменную форму, пересыпая толченными бѣлыми сухарями. Потомъ разбить 3 яйца, перемѣшать ихъ съ чашкою сметаны, залить макароны, и затѣмъ—залить чашкой-же растопленнаго масла, посыпавъ сверху сухарями, поставить въ печь, дать запечься хорошенько.

№ 61. Долма.

Взять мягкой говядины 2 ф., изрубить ее мелко съ 2 луковицами, перемѣшать съ 4 ложками толченыхъ сухарей и 4 ложками разваренаго риса, посолить по вкусу, посыпать немного перцемъ, растереть все ложкой съ 2 желтками и чашкой изрубленаго сыраго телячьяго жира. Потомъ взять кочанъ капусты, обломать прочь верхнія листья, ошпарить кипяткомъ и дать немного постоять подъ крышкой. Потомъ вынуть его, дать стечь водѣ, оторвать всѣ листья, распластать на столѣ, наложить на каждый приготовленнаго фарша, свернуть въ трубочку, связать ниткой, обвалять въ толченыхъ сухаряхъ. Распустивши на сковородѣ чухонское масло уложить трубочки, изжарить, обрѣзать нитки—подавать.

№ 62. Шведскій салатъ.

Разрѣзать мелко двѣ вычищенныя и снятыя съ костей селедки, мелко нарѣзанныхъ нѣсколько ломтиковъ вареной говядины безъ жира, 4 анчоуса (нужно анчоусы немного вымочить), варенаго картофеля, вареной или лучше печеной свеклы, два крутыхъ яйца, корнишеновъ, все это, какъ и предыдущее, изрѣзать, положить въ салатникъ и прибавить 20 штукъ хорошо очищенныхъ оливокъ, баночку капорцевъ. Положить 2 ложки оливковаго масла, 1 ложку острагону, перемѣшать. Сверху этотъ салатъ убирается устрицами, вынутыми и положенными сверху своихъ раковинъ. Въ постный день говядина и яйца не кладутся.

Этотъ такъ называемой шведскій салатъ, можетъ быть поданъ 2-мъ блюдомъ.

№ 63. Заливные лини.

Для того, чтобы заливное вышло плотнѣе, тверже, рыба, телячьи ножки и проч. всегда наливаются не горячей, а холодной водою. Такъ и здѣсь, положивъ линей, кусками, въ чугунокъ или кастрюлю, налить ихъ холодной водой, посолить, положить немного мелкаго перцу (обоихъ сортовъ), лавроваго листу и чуть-чуть мускатнаго цвѣта, а за неимѣніемъ его — мелко наскобленнаго мускатнаго же орѣха, и варить на медленномъ огнѣ, осторожно снимая пѣну. Потомъ, вынувъ и разложивъ сваренную рыбу на блюда или глубокія тарелки, дать отстояться самой ухѣ, и затѣмъ уже процѣдить ее на рыбу, не допуская сбѣжать самой мути, и выставить на холодъ.

№ 64. Гороховое пюре.

Разварить 2 стакана гороху и, когда онъ достаточно мягокъ, слить съ него воду, откинуть на рѣшето, протереть на блюдо. (Горохъ долженъ быть не разваренъ и протираться змѣйками, а не въ видѣ каши). Въ постный день подается къ нему горчичное масло, а въ скоромный—это пюре подается съ ломтиками солонины.

№ 65. Котлеты изъ гречневой каши, постныя.

Приготовляются, какъ указано въ № 26, только обжариваются въ какомъ нибудь постномъ маслѣ.

№ 66. Окорокъ ветчины.

Взять окорокъ ветчины, вымыть хорошенько, ошпарить кипяткомъ, вытереть ножемъ; потомъ замѣсить изъ ржаной муки довольно крутое тѣсто, раскатать въ палецъ толщиною. У окорока отвернуть на сторону кожу, въ сало натыкать гвоздики, покрыть снова кожей, положить на тѣсто, защипать со всѣхъ сторонъ, такъ чтобы мяса нигдѣ не было видно, уложить на противень съ глубокими краями, посадить въ печь часа на 2, на 3, смотря по жару. Одинаково дурна, какъ перепеченная, такъ и недопеченная ветчина.

№ 67. Заливное изъ телятины.

Нарѣзать кусочками оставшуюся жаренную телятину, сложить въ форму. Вскипятить 4 стакана бульона (вчерашняго), опустить въ него 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ и цедры, 1 лавровый листокъ, 3 зерна перца, 10 листковъ желатина (бѣлаго), мѣшая ложкою, прокипятить, процѣдить (если мутенъ—то очистить бѣлками), залить телятину, вынести на холодъ, чтобы застыло.

№ 68. Бульи подъ соусомъ piquante.

Вынимается сварившаяся говядина изъ бульона № 1, рѣжется ломтиками, укладывается кругомъ блюда, и поливается слѣдующимъ соусомъ: въ $1^1/_2$ стаканахъ бульона варится 5 эшалотовъ (луковочекъ), 2 ложки муки стираются съ 2 ложками масла, заправляется бульонъ съ лукомъ, прибавляется 3 ложки уксуса, 1 ложку рубленой зелени петрушки и 1 ложку мелко изрубленныхъ корнишоновъ, кипятится, поливается мясо.

№ 69. Навага, или корюшка маринованная.

Полсотни наваги или корюшки очистить, выпотрошить, вымыть въ водѣ, обвалять въ мукѣ, обжарить на сковородѣ въ постномъ или скоромномъ маслѣ, сложить въ глубокую посуду и залить уксусомъ, вскипяченнымъ пополамъ съ водой, лавровымъ листомъ, перцемъ, ложкою сахара, луковицею, чайною ложкою соли, 5 штуками гвоздики. Налить этотъ маринадъ на рыбу, остудить, дать постоять сутки.

№ 70. Бульи съ бельгійскимъ соусомъ.

Положить въ кастрюльку 1 ложку чухонскаго масла, растопить, мелко изрубить зелень петрушки, взять ея 1 чайную ложечку, бросить въ масло. Изрубить 2 анчоусовъ или сарделей, вынувъ изъ нихъ кости, положить въ масло, залить 2 стаканами бульона, при-

бавить 1 кусочекъ сахара со снятой съ лимона цедрой. Стереть 1 чайную ложечку муки съ 4 чайными ложечками уксуса, заправить соусъ, покипятить, облить бульи. Этотъ соусъ идетъ также къ жареной рыбѣ.

№ 71. Шпинатъ со сливками и яйцами.

Перебрать, переполоскать 3 ф. шпинату, отварить въ немного посоленой водѣ, откинуть на рѣшето, отдѣлить воду, срубить, протереть черезъ сито, чуть чуть обжарить въ кастрюлькѣ въ ложкѣ масла, прилить по немногу $^1/_2$ чашки кипятку, прокипятить, прибавить чашку сливокъ, дать хорошенько увариться, прибавивъ ложку сахару; потомъ всыпать ложку мелкихъ сухарей или муки, прокипятить и подавать на блюдѣ, огарнировавъ крутыми, пополамъ разрѣзанными яйцами. Впрочемъ, яйца могутъ быть сварены и въ мѣшечкѣ.

№ 72. Карбонадъ съ бельгійскимъ соусомъ.

Взять ф. 4 телячьей грудинки, спустить мясо съ костей такъ, чтобы оно осталось лишь на концахъ костей, выбить его ножемъ, посолить, посыпать перцемъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить на противнѣ въ маслѣ. Соусъ къ нему: растереть 1 ложку чухонскаго масла съ 1 ложкою муки, прибавить 5 шарлотокъ (мелкихъ луковокъ), чайную ложечку рубленной зелени петрушки, разведя его 3 стаканами бульона, потомъ—1 ложку капарцовъ, корзиночку шам-

пиньоновъ, 1 ложку оливокъ, или корнишоновъ, 1 изрубленнаго анчоуса, прокипятить, облить карбонадъ, подавать.

№ 73. Бульи съ польскимъ соусомъ.

Изрубить 2 анчоуса, положить въ кастрюлю, прибавить 1 чайную ложечку чухонскаго масла, 1 луковицу, нашпигованную гвоздикой, $^1/_4$ корня петрушки, 2 ложки тертаго бѣлаго хлѣба, развести $2^1/_2$ стаканами бульона и $^1/_2$ стаканомъ вина, перемѣшать, уварить, процѣдить сквозь сито. Изрубить 4 луковки-шарлотъ, обжарить въ маслѣ, опустить въ соусъ, облить нарѣзанное ломтями бульи.

№ 74. Шарлотъ.

Стереть 1 ложку муки въ 2 ложкахъ чухонскаго масла и до-красна обжарить, прибавивъ 25 штукъ очищеннаго эшалоту (мелкихъ луковокъ) и тоже чуть чуть поджарить ихъ; затѣмъ прибавить $^1/_4$ сшинкованной петрушки, $^1/_4$ моркови, $^1/_4$ селлерея, $^1/_2$ стакана краснаго вина, 1 стаканъ бульону, перемѣшать, уварить до готовности, облить этимъ соусомъ бульи, вынутое изъ супа.

№ 75. Шпинатъ съ булкою, моченою въ молокѣ и обжаренною.

Поступить со шпинатомъ такъ, какъ сказано въ № 71, съ тою только разницею, что тамъ шпинатъ

подается съ яйцами, а тутъ къ яйцамъ и шпинату прибавляется булка, моченая въ молокѣ.

Рѣжется острымъ ножемъ тонко, французская булка; предварительно нужно немного срѣзать корку; обмакивается въ молоко и затѣмъ поджаривается въ чухонскомъ маслѣ и затѣмъ кладется вокругъ блюда рядышкомъ съ яйцами.

№ 76. Бульи подъ соусомъ изъ фасоли.

Взять 2 ф. фасоли, оборвать концы и жилки, сшинковать, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, сложить въ кастрюльку, чуть обжарить въ 1 ложкѣ масла, прибавить столовую ложку муки, перемѣшать, влить $^1/_2$ стакана бульону, положить 1 ложку сахару, немного соли, прокипятить, облить бульи, подавать.

№ 77. Бульи со сморчками.

Очистить, какъ можно лучше сморчки, разрѣзать на шесть или болѣе частей, перемыть нѣсколько разъ въ водѣ, опустить въ соленый кипятокъ; когда хорошо прокипятъ, откинуть на рѣшето, перемыть холодной водой, положить въ кастрюлю, гдѣ должно быть приготовлено растопленное чухонское масло, хорошо промытое отъ соли; жарить въ немъ сморчки до готовности.

Отдѣльно вскипятить: ложку масла, ложку муки, прибавить 2 стакана бульона, кипятить пока погу-

стѣтъ, положить соли, $^1/_2$ стакана сметаны, или вмѣсто сметаны $^1/_8$ сливочнаго масла и тогда выжать изъ $^1/_2$ лимона сокъ, облить этимъ соусомъ сморчки, положить рубленой зелени петрушки и подать съ бульи.

№ 78. Мясной винегретъ.

Остатки жаркаго, дичи, или просто вареной говядины изрѣзать маленькими кусочками, изрубить 2 большія вареныя свеклы, нарѣзать варенаго картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, сшинковать 1 луковицу и $^1/_2$ ф. соленыхъ груздей, (можно и безъ груздей), перемѣшать хорошенько, сложить на блюдо, полить слѣдующимъ соусомъ: 3 крутые желтка растереть съ 1 ложкою прованскаго масла, чайною ложечкою готовой горчицы, 4 ложками уксуса, 1 ложечкою сахара, $^1/_4$ ложечкою соли и 1 столовою ложкою капарцовъ. Все это хорошенько перемѣшать, залить винегретъ, сверху посыпавъ его мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ.

№ 79. Фрикасе изъ телячьей грудины.

Вымыть 4 ф. телячьей грудины, нарѣзать ее кусочками, опустить въ кастрюлю, дать 1 разъ прокипѣть, выловить шумовкой и переложить въ другую кастрюлю, въ которой растоплено 2 ложки чухонскаго масла. Мѣшая ложкою, дать грудинкѣ немного обжариться, всыпать 2 ложки муки, прибавить 1 стаканъ бульона, соли, 2 лавровыхъ листка, 5 зеренъ перца, 2 корзиночки шампиньоновъ, 10 штукъ эшалотовъ (луку), варить 2 часа. Потомъ грудину уложить на

блюдѣ горкой, огарнировать шампиньонами и эшалотомъ, полить процѣженнымъ соусомъ.

№ 80. Гаши.

Если есть остатки жаренной телятины и дичи, то изрубить ихъ, (массы должно быть 3 стакана) сложить въ глубокую сковороду, прибавить 2 ложки масла, обжарить. Стереть 1 черствую французскую булку, перемѣшать съ мясомъ, посолить, посыпать перцемъ, прилить 1 стаканъ бульона, прокипятить, поставить въ жаркую печь, дать зарумяниться, посыпать рубленной зеленью петрушки, подавать.

№ 81. Малороссійскія галушки.

Настоящія малороссійскія галушки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: просѣять, сколько потребуется, гречневой муки, немного посолить, размѣшать и лопаткой разбить съ водою до такой густоты, чтобы тѣсто не тянулось уже за ложкой; за $^1/_2$ часа до обѣда опускать изъ этого тѣста ложкой въ кипятокъ небольшія клецки и дать имъ раза 2—3 хорошенько прокипѣть ключемъ. Потомъ сцѣдить прочь всю воду, выложить ихъ въ салатникъ, перемѣшать съ протертымъ сквозь рѣшето творогомъ, обдать сверху горячимъ чухонскимъ масломъ, сейчасъ-же подавать на столъ.

№ 82. Котлеты, запеченыя въ формѣ съ рисомъ и сыромъ.

Отварить разсыпчато 2 стакана рису, переливъ его на рѣшетѣ холодною водою. Изъ 3 ф. мягкой говядины приготовить котлеты (см. отдѣлъ жаркихъ № 10), обжарить во фритюрѣ. Обмазавъ каменную форму чухонскимъ масломъ, обсыпать толчеными сухарями, потомъ положить слой рису, рядъ котлетъ, посыпать немного тертымъ сыромъ пармезаномъ, опять слой рису и т. д. до конца формы. Сверху, чайной ложкой наложить кусками чухонское масло, залить 1 стаканомъ жирнаго бульона, густо засыпать (въ 1 палецъ толщиною) пармезаномъ, поставить въ печь запечься.

Рисъ можно предварительно перемѣшать съ 1, протертымъ сквозь рѣшето, сырымъ телячьимъ мозгомъ, а потомъ уже укладывать въ форму.

№ 83. Верещаго, глазатка.

Чайную ложку чухонскаго масла положить на сковороду и растопить. Потомъ взять 8 яицъ, осторожно разбивъ скорлупу, спускать ихъ надъ самой сковородой, чтобы желтокъ оставался цѣлъ и такъ до послѣдняго; посолить сверху, дать бѣлку закрѣпнуть, но желтки должны оставаться сверху жидкими—подавать.

Глазатку начинаютъ приготовлять не болѣе, какъ за 5 минутъ до отпуска. Можно также уложить сковороду кусочками ветчины, жареной дичи, телятины, мяса, колбасы и потомъ уже выпускать яйца.

№ 84. Творожнички.

Взять 1 ф. отжатаго подъ прессомъ свѣжаго творогу, столочь въ ступкѣ съ 1 чайною ложечкою масла и немного соли до мягкости; потомъ разбить по одному 4 яйца, протолочь снова, всыпать 3 ложки муки, протолочь окончательно, сварить въ соленомъ кипяткѣ творожный шарикъ на пробу, и если шарикъ будетъ достаточно крѣпокъ, творогъ вывалить изъ ступки на столъ, скатать колбасой, порѣзать ломтями въ $^1/_2$ пальца толщиною, отварить въ соленомъ кипяткѣ, выловить шумовкою, уложить на тарелку, поливъ сверху горячимъ чухонскимъ масломъ.

№ 85. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ.

Взять 3 ф. турецкихъ бобовъ или фасоли стручьями, очистить ихъ отъ волоконъ, положить въ кастрюлю, гдѣ уже скипѣла вода довольно посоленая (на 4 бут. воды 3 щепотки соли), дать кипѣть до готовности.

Узнавать готовность бобовъ слѣдующимъ образомъ: если бобъ гнется на пальцѣ, значитъ онъ готовъ.

Тогда нужно слить воду и положить въ бобы двѣ полныхъ столовыхъ ложки свѣжаго сливочнаго масла и 1 ложку муки; прежде чѣмъ класть муку и масло

въ бобы, нужно на отдѣльной тарелки размѣшать муку въ маслѣ и потомъ уже положить въ бобы. Кромѣ муки и масла нужно еще прибавить чайную ложку лимоннаго сока, щепотку соли, перцу и рубленой петрушки. Дать всему этому прокипѣть и подавать на столъ.

№ 86. Спаржа.

4 ф. молодой спаржи перемыть въ холодной водѣ, не разрѣзая на части, уложить въ длинную кастрюлю, въ которой варятъ рыбу, залить соленымъ кипяткомъ, отварить до мягкости. Потомъ выложить на длинное блюдо, залить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, посыпать чуть-чуть толчеными сухарями.

Спаржу обливаютъ также бешамелью: стереть 1 ложку муки съ 2 ложками сливочнаго масла, поставить на огонь, прилить 1 стаканъ сливокъ, положить 2 куска сахара со снятой съ лимона цедрой, прокипятить.

№ 87. Зеленый горохъ по французски.

Взять 2 фунта вычищеннаго гороха, обмыть въ холодной водѣ положить въ кастрюлю съ $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, щепоткой соли и 5 кусками сахара; все это залить 3 стаканами воды и поставить минутъ на 30 на легкой огонь, покрывши кастрюлю крышкой.

Когда вода выкипитъ, прибавить еще полстакана

холодной воды. Если не достаточно сладко, прибавлять сахаръ по вкусу. Если горохъ не свѣжій, а изъ консервовъ, тогда вмѣсто того, чтобы промывать его въ холодной водѣ, нужно промыть въ горячей.

Можно также варить эти 2 ф. гороху въ соленой водѣ, тогда его подаютъ со сливочнымъ масломъ, предварительно спустивши воду черезъ сито.

Можно также его изготовить съ свѣжимъ свинымъ саломъ. Тогда нужно взять кусочекъ свинаго сала отъ грудинки вѣсомъ въ $^1/_4$ ф., снять съ него кожу, нарѣзать мелкими кусочками, налить сверху минутъ на 5 горячей воды, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки сливочнаго масла, прокипятить минутъ 5, положить ложки три муки, соли, за тѣмъ положить горохъ, луковицу и стаканъ воды.

Варить полчаса въ закрытой кастрюлѣ. Потомъ жиръ осторожно снять, а луковицу вынуть, она кладется только для вкусу, подавать.

№ 88. Маседуанъ изъ овощей.

Вскипятить въ кастрюлѣ воду, посолить. Взять $^1/_2$ стакана очищенныхъ и изрѣзанныхъ простыхъ русскихъ бобовъ (зеренъ), $^1/_2$ стакана фасоли, также сшинкованной, $^1/_2$ стакана вылущеннаго свѣжаго сахарнаго горошка, 1 стаканъ его-же стручьевъ, у которыхъ слѣдуетъ оборвать краевыя волокна или жилки, затѣмъ 1 стаканъ изрѣзанной кусочками спаржи, 1 кочень цвѣтной капусты, 1 стаканъ очищеннаго и изрѣзаннаго картофеля, 1 стаканъ моркови-коротели

цѣликомъ, 1 изрѣзанную ломтями рѣпу; все это отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, дать ей стечь, сложить опять въ кастрюлю, прибавить 4 ложки сливочнаго масла, стаканъ сливокъ, 2 ложки толченыхъ бѣлыхъ сухарей, дать задымиться или даже разъ прокипѣть, выложить на блюдо, подавать.

№ 89. Почки.

Изрубить 4 луковицы, положить въ кастрюльку; изрѣзать ломтиками 2 коровьи почки, положить туда же, прибавить 1 лавровый листокъ, 3 зерна перца. $^1/_2$ ф. почечнаго жира изрубить, опустить въ кастрюльку, и все это залить 4 стаканами воды, посолить, накрыть крышкою, дать кипѣть исподволь часа $2^1/_2$. Потомъ выловить кусочки почекъ, переполоскать ихъ въ теплой водѣ, сложить на блюдо. Соусъ изъ подъ нихъ процѣдить, прибавить въ него $^1/_2$ стакана просѣянныхъ черныхъ сухарей, вскипятить, залить почки.

№ 90. Пряженцы.

Всыпать въ кастрюльку пшеничной или гречневой муки, мѣшая ложкою зарумянить, просѣять сквозь сито, опустить въ кипятокъ (мѣрою стаканъ), мѣшая ложкою, посолить; кипятить до тѣхъ поръ, пока масса

не будетъ отставать отъ кастрюли, тогда брать ее серебряною ложкою, обмакивая каждый разъ въ растопленное чухонское масло, небольшими кучками уложить на глубокую тарелку, залить горячимъ чухонскимъ масломъ. Это крестьянское блюдо приходится по вкусу очень многимъ.

№ 91. Молодой картофель въ сметанѣ.

Отварить въ соленой водѣ 3 ф. молодаго картофеля, откинуть на рѣшето, очистить, сложить въ каменную форму, залить 1 ф. свѣжей сметаны, запечь немного; подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

№ 92. Фасоль съ гренками.

Приготовлять фасоль, какъ сказано въ № 85. Подавая на столъ, огарнировать кругомъ блюда гренками.

Гренки приготовляются слѣдующимъ образомъ:

Берется французская булка, срѣзается корка, затѣмъ острымъ ножемъ рѣжутся четырехъугольники, поджариваются въ русскомъ маслѣ, котораго на сковородѣ должно быть достаточно, затѣмъ ставятся на тарелкѣ въ духовую печь.

№ 93. Жаренные свѣжіе грибы.

Очистить и обрѣзать отъ корней свѣжіе грибы, вымыть ихъ въ холодной водѣ, сложить на сковороду, въ которой распущена 1 ложка масла, посолить, жа-

рить, мѣшая ложкою и приливъ немного воды. Когда грибы ужарятся и станутъ мягки, положить $^1/_4$ ф. сметаны, перемѣшать, дать закипѣть, подавать на столъ. Грибы должны быть густы.

Когда грибы готовятся постнымъ блюдомъ, то они жарятся въ горчичномъ или маковомъ маслѣ.

№ 94. Селянка московская.

Положить въ кастрюлю 3 ф. шинкованной кислой капусты, прибавить 3 ложки уксусу, 3 ложки мелкаго сахара, 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перца, покрыть крышкой, утушить до мягкости. Капуста должна потемнѣть. Уложить дно сковороды кусками разной обжаренной или вареной рыбы: осетрины, лососины, тешки, судака, сига, выложить на нее капусту, сравнять сверху; очистить 5 соленыхъ огурцовъ, разрѣзать, а потомъ ломтиками уложить сверху по красивѣе. За 10 минутъ до обѣда поставить на огонь и когда закипитъ—чуть-чуть шевелить вилкой, но уже отнюдь не ворочать ее, сейчасъ-же и подавать.

№ 95. Артишоки подъ бѣлымъ соусомъ.

Взять 6 артишоковъ, большихъ или 8 среднихъ, обрѣзать на полпальца снизу, снять 2 ряда первыхъ листьевъ, потомъ обчистить ножемъ верхнюю кожицу (такъ, какъ чистятъ яблоки) и положить кипятить въ соленую воду.

Когда хорошо прокипятъ, узнавать ихъ готовность вязальной иглой. Когда артишоки готовы, игла втыкается въ средину безпрепятственно. Подавать или съ масломъ и уксусомъ или подъ бѣлымъ соусомъ.

№ 96. Морковь по фламандски.

Пучекъ свѣжей моркови опустить въ посоленый кипятокъ, дать 1 разъ вскипѣть, сейчасъ же вынуть, обтереть полотенцемъ для того, чтобы снялась верхняя кожица. Затѣмъ обрѣзать хвостики и нижнюю зеленую часть и нарѣзать морковь кружечками, сложить въ кастрюльку, налить на нихъ 3 стакана кипятку, прибавить 2 ложки масла, 2 ложки сахару и щепотку соли, накрыть крышкой, поставить на закрытую канфорку, дать кипѣть исподволь минутъ 20, часто мѣшая ложкою. Когда морковь совсѣмъ уварилась, слить съ нея воду, заправить слѣдующимъ образомъ: размѣшать 2 желтка съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, 1 ложкой чухонскаго масла и $^1/_2$ чайной ложечкой рубленной зеленью петрушки, перемѣшать хорошенько, опять поставить на плиту, мѣшая, дать задымиться, но не кипѣть и подавать.

№ 97. Фаршированные раки въ сметанѣ.

Начинить спинныя скорлупы раковъ мяснымъ или маннымъ фаршемъ: сварить крутую манную кашу, остудить, стереть съ желтками, прибавить рубленной петрушки, сметаны, мелкаго перца, начинить скорлупки, обжарить въ маслѣ; мелко изрубить вареную

говядину, стереть съ желтками и т. д. и тоже обжарить, уложить на блюдо, туда-же положить рубленныя раковыя шейки, передъ обѣдомъ смѣшать сметану съ раковымъ масломъ, *) залить фаршированные раки, вставить въ жаркую печь, дать зарумяниться, подавать.

№ 98. Рыбныя котлеты съ соусомъ изъ бобовъ.

Отварить простые русскіе бобы въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, уложить на блюдо, облить такимъ соусомъ: $^1/_2$ ложки муки поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ постнаго или скоромнаго масла, развести чашкою кипятку, прибавить сокъ изъ $^1/_2$ лимона, сахару, соли, вскипятить, вылить на бобы.

Котлеты рыбныя. Взять большаго судака, очистить отъ кожи и костей, мясо истолочь въ деревянной чашкѣ колотушкою, чтобы приняло видъ тѣста (въ скоромный день прибавить 2 яйца и жарить въ коровьемъ маслѣ), прибавить мякишъ изъ 1 французской булки, размоченной и крѣпко отжатой, 2 ложки маковаго масла, соли, толченаго перца, перемѣшать, надѣлать котлетъ, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маковомъ маслѣ. Подавая на столъ, посыпать мелко изрубленной и обжаренной въ маслѣ зеленью петрушки.

---

*) Смотрѣть приготовленіе раковаго масла въ отдѣлѣ суповъ № 92.

№ 99. Крутая гречневая каша, поджаренная въ маслѣ.

Съ вечера сварить крутую гречневую кашу на водѣ съ солью, какъ показано въ отдѣлѣ 2-хъ блюдъ № 26. На утро—выложить ее въ деревянную чашку, обдать чуть-чуть кипяткомъ, размять ложкой, сложить въ тотъ же горшокъ, поставить въ печь подъ крышкою, дать ей покраснѣть, вынуть, выложить на сковороду, разровнять ложкой, чтобы не было комковъ, прибавить 2 ложки маковаго или чухонскаго масла (можно и 1 изрубленную луковицу), обжарить на плитѣ, мѣшая, горячую подавать на столъ, не перекладывая.

№ 100. Разсыпчатая гречневая каша на грибномъ бульонѣ.

Сварить бульонъ изъ 6 сушеныхъ бѣлыхъ грибковъ, нашинкованныхъ разныхъ кореньевъ, 4 зеренъ перца, 1 лавроваго листка и 1 луковицы. Все это залить 6 стаканами воды и посолить. Когда хорошо прокипитъ нѣсколько разъ—процѣдить, слить въ кастрюлю, опять поставить на плиту. Грибы — мелко исшинковать, сложить туда-же.

Взять 2 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ или рису, или смоленскихъ крупъ (послѣднія перетереть съ 2 желтками и высушить), опустить вдругъ въ кипя-

щій бульонъ, мѣшая, прибавить 2 ложки маковаго или чухонскаго масла, подержать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ отставить на легкій огонь, накрыть крышкой. Когда упрѣетъ, поставить въ духовую печь подрумяниться, выложить на блюдо, подавать на столъ съ чухонскимъ или маковымъ масломъ.

№ 101. Селедки съ яблоками, по польски.

Очистить отъ кожи и костей 2 хорошихъ голандскихъ селедки; также очистить отъ кожицы и сердцевинъ 3—4 кислыхъ яблока, изрубить вмѣстѣ съ селедкою сѣчкою, выложить на тарелку, придать видъ рыбы, съ одного края положить головку отъ селедки, воткнувъ въ ротъ нѣсколько луковыхъ перьевъ или зелень петрушки, съ другого конца положить хвостикъ, полить слѣдующимъ соусомъ: 2 крутыхъ желтка растереть съ $1^1/_2$ чайными ложечками горчицы, прибавить ложечку сахару, $^1/_2$ ложечки соли, чашку уксуса, ложечку прованскаго масла, 1 столовую ложку капарцевъ, перемѣшать, облить селедку, посыпать сверху очень мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ и немного петрушкой.

№ 102. Цвѣтная капуста.

Взять 4 кочня хорошей, плотной, бѣлой цвѣтной капусты, обрѣзать листья и кочерыжку, разрѣзать каж-

дый пополамъ, или даже можно на 4 части, вымыть въ холодной водѣ, опустить въ кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ, отварить до мягкости, не покрывая крышкой сейчасъ-же вынуть шумовкою (перевареная капуста очень не хороша), уложить на блюдо, залить растопленнымъ сливочнымъ масломъ, сверху посыпать толчеными сухарями.

Гарнируютъ также капусту раковыми шейками или ломтиками мяса жареной курицы.

№ 103. Майонезъ изъ курицы или цыплятъ.

Сварить въ водѣ съ кореньями большую курицу или пару цыплятъ, вынуть, очистить отъ костей филеи, уложить кусочками на круглое блюдо, убрать звѣздочками отваренной моркови, свеклы печеной, капорцами, корнишонами, маринованными грибками, разными пикулями. Все это надо покрыть такимъ муссомъ: растереть въ каменной чашкѣ 4 крутыхъ желтка съ 1 сырымъ, прибавляя по немногу $^1/_2$ стакана прованскаго масла; когда начнетъ подниматься пѣна — прибавить стаканъ ланспика (это крѣкій бульонъ, вѣрнѣе клей, вываренный изъ 4 телячьихъ ножекъ и 1 ф. нежирной говядины), взбивать все это въ холодномъ мѣстѣ проволочной метелкой пока не погустѣетъ, а потомъ залить курицу такъ, чтобы гарнира не было видно, сверху-же майонезъ убрать кусочками краснаго лянспика. (Въ обыкновенный лянспикъ подбавляютъ не-

много кошенили и 2 кусочка жженаго сахара, старательно очистивъ его сначала яйцами).

№ 104. Сазанъ съ цвѣтной капустой.

Снять филеи съ сазана фунтовъ въ 5 вѣс.. Нарѣзать кусками, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, уложить кругомъ блюда, въ середину положить горкой отдѣльно отваренной цвѣтной капусты. Растереть 1 ложку муки съ 3 ложками масла, развести 3 стаканами бульона, облить и капусту и рыбу. По краямъ блюдо можно обложить очищеннымъ варенымъ картофелемъ и нарѣзаннымъ салатомъ, если это конечно по сезону.

№ 105. Солонина съ гороховымъ пюре.

Разварить 1 ф. гороху. и когда онъ достаточно мягокъ — слить съ него воду, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, протереть на блюдо. (Горохъ долженъ быть не разваренъ и протираться змѣйками, а не въ видѣ каши). Затѣмъ взять три фунта солонины—рулета, и сварить. Изрѣзать ломтиками 1 французскую булку, обжарить въ маслѣ, посыпать сыромъ; вынуть рулетъ, порѣзать тоже ломтиками, обложить гороховое пюре поперемѣнно солониной и гренками— подавать на столъ.

№ 106. Морковь, рѣпа, капуста и картофель съ молочнымъ соусомъ.

Отварить въ посоленомъ кипяткѣ: 2 моркови, мелко сшинкованную, 1 рѣпу, нарѣзанную кусочками, 1 кочешокъ капусты, также нарѣзанной, 12 штукъ очищеннаго картофеля. Когда все это будетъ готово—слить воду, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ обжарить 1 ложку муки въ 1 ложкѣ чухонскаго масла, развести 1 стакаломъ молока или сливокъ, дать прокипѣть, опустить отваренныя овощи, можно дать еще разъ вскипѣть, посолить, выложить все въ салатникъ—подавать горячее.

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

ОТДѢЛЪ IV.

ЖАРКІЯ.

ОТДѢЛЪ IV.

Жаркія.

№ 1. Жаренная индѣйка.

Индѣйку нужно прежде всего хорошенько ощипать, опалить, вынуть внутренности и лишній жиръ натереть солью и, положивъ на глубокую сковороду или противень, подложивши подъ нее предварительно ложки двѣ русскаго или чухонскаго масла, поставить въ духовую печь. Сначала ее нужно хорошенько зарумянить, а затѣмъ, прибавивши ложки 4 воды, дожаривать, поливая понемного ее собственнымъ соусомъ. За $^1/_4$ часа до обѣда облить стаканомъ сметаны, прокипятить и затѣмъ, разнявши индѣйку на аккуратныя части, и процѣдивши соусъ, подавать на столъ, посыпавъ зеленью петрушки.

№ 2. Говядина филей по вѣнски.

Приготовить слѣдующій маринадъ: бутылку уксуса развести 3 стаканами воды, прибавить $^1/_2$ стакана соли, нашинковать разныхъ кореньевъ, положить горсть перцу и лавроваго листу, мускатнаго цвѣту, гвоздики; все это вскипятить и остудить. Въ этотъ маринадъ положить на $1^1/_2$ сутокъ говядину мягкій филей фунтовъ въ 5 вѣсомъ, потомъ вынуть, нашпиговать, обсыпать мукою, жарить въ маслѣ и сметанѣ. Образовавшійся во время жаренія сокъ слить отдѣльно, всыпать въ него 1 ложку муки, влить 3 ложки смѣтаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ соусомъ говядину и огарнировать картофлемъ.

№ 3. Жареные рябчики.

Рябчики должны быть очень тщательно ощипаны, выпотрошены, опалены, вымыты и затѣмъ положены на $^1/_2$ часа въ каменную посуду, въ уксусъ. Вынувши изъ уксуса, ихъ нужно натереть слегка солью, и обжаривать румяно въ маслѣ. Можно ихъ и не класть въ уксусъ, а зажарить просто въ русскомъ маслѣ въ кастрюлѣ.

№ 4. Жареный тетеревъ.

Тетерева нужно хорошенько вычистить, опалить, вымыть, натереть слегка солью, положить на глубокую сковороду съ 2 ложками масла и поставить въ ду-

ховую печь. Чтобы жаркое было хорошо, его нужно чаще вынимать, поворачивать на другую сторону и поливать его же сокомъ, чтобы не засохъ сверху. Когда онъ будетъ до половины готовъ, подбавить 2 ложки уксусу и продолжать жарить.

№ 5. Свиныя котлеты отбивныя.

Нарѣзать котлеты, оскоблить косточку, побить съ обѣихъ сторонъ, обвалять въ яйцѣ, посыпать сухарями. На сковородѣ распустить коровье масло или фритюръ, уложить котлеты сколько помѣстится на сковороду, обжарить румяно съ обѣихъ сторонъ.

№ 6. Жаркое говяжье съ экономическимъ соусомъ.

Взять 4 ф. мяса отъ ссѣка, нарѣзать его ломтями въ палецъ толщиною, выбить съ обѣихъ сторонъ деревянной колотушкой, посолить, посыпать немного перцемъ, и толчеными сухарями, уложить на горячую сковороду, на которой растоплены предварительно 2 ложки чухонскаго масла, обжарить съ обѣихъ сторонъ, надавливая ножемъ, чтобы выходила кровь.

Вмѣстѣ съ говядиной на сковороду надо положить въ разныхъ мѣстахъ нарѣзанныхъ довольно мелко кореньевъ: $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ рѣпы и ужарить ихъ. Когда же мясо готово и сложено на блюдо, тогда налить на коренья 2 стакана бульона, прибавить $^1/_2$ стакана толченыхъ сухарей, 2 лавровыхъ листка, зерна перцу, прокипятить и процѣдить на жаркое.

№ 7. Рубленныя котлеты изъ телятины.

Изрубить телятину, мягкое мѣсто, съ 1 французской булкой, размоченной въ водѣ и крѣпко отжатой, посолить, посыпать чуть-чуть перцу, положить 1 яйцо, 1 чайную ложку растопленнаго чухонскаго масла, вымѣшать ложкою массу хорошенько. Надѣлать котлетъ, жарить въ коровьемъ маслѣ или фритюрѣ, обвалявъ ихъ предварительно въ бѣлыхъ толченыхъ сухаряхъ.

№ 8. Жареное кускомъ мясо отъ толстаго филея или сѣка.

Натереть солью фунтовъ 6 мяса, положить на сковороду, на которой уже распущено 2 ложки фритюра, подрумянить со всѣхъ сторонъ. Между тѣмъ нарѣзать кружками $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, очистить 15 штукъ мелкаго кортофеля, обложить этимъ говядину и жарить до мягкости, подливъ понемногу стаканъ воды. Когда готово, выложить на блюдо, огарнировать кореньями, картофлемъ, и облить приготовленнымъ краснымъ соусомъ № 5.

№ 9. Жареныя куры.

Взять пару молодыхъ курицъ, вычистить, опалить, выпотрошить, вымыть и, отрѣзавъ головы, концы крылышекъ и ноги, натереть солью, связать веревочкой, чтобы крылышки и ноги не оттопыривались. Жарить

на сковородѣ въ растопленной ложкѣ маслѣ, поворачивая и поливая масломъ. Если будутъ пригорать, то масла подбавить еще. Подавая на столъ, подлить сокъ курицы, разнять на части и посытать зеленью.

№ 10. Котлеты рубленыя.

Взять 5 ф. мягкой говядины, сперва нарѣзать кусочками, а потомъ изрубить въ деревянной чашкѣ, прибавляя немного толченаго перцу, $1^1/_2$ французскую булку, вымоченную въ водѣ и крѣпко отжатую, протереть 1 луковицу, посолить, положить 2 яйца, влить ложку растопленнаго чухонскаго масла, надѣлать котлетъ, обвалять въ бѣлыхъ сухаряхъ, жарить въ чухонскомъ или русскомъ маслѣ. Къ столу подавать съ краснымъ соусомъ № 5. Для приготовленія мяса для котлеть существуютъ машинки, чрезвычайно практичныя, и не берущія столько время, сколько обыкновенно берутъ котлеты.

№ 11. Жареный гусь.

Очищеннаго гуся опалить, вымыть хорошенько, натереть снаружи и снутри солью, начинить 2 ф. шинкованной капусты, изъ которой предварительно нужно отжать сокъ, зашить толстой ниткой, положить на глубокій вротивень, подливъ немного воды. Гуся нужно какъ можно чаще поливать сверху сокомъ.

Очистить 10 кортофелинъ, уложить ихъ вокругъ гуся и дать въ соку румяно зажариться. Подавая на столъ, капусту слѣдуетъ положить особо, поливъ ее соусомъ изъ подъ гуся, а гуся, нарѣзаннаго кусками или цѣльнаго, подать тоже особо. Салатъ къ этому жареному подать: изъ свѣжей красной или бѣлой капусты № 1.

Начинку вмѣсто капусты можно сдѣлать изъ кислыхъ яблоковъ, очистивши ихъ предварительно, или изъ крупной гречневой каши, сваренной наканунѣ.

№ 12. Отбивныя телячьи котлеты.

Разрѣзать котлеты такъ, чтобы въ каждой была кость, обскоблить косточку, побить немного котлеты съ обѣихъ сторонъ, посыпать солью, перцемъ, обвалять въ яйцѣ, потомъ въ толченыхъ бѣлыхъ сухаряхъ, жарить въ фритюрѣ или маслѣ, давъ зарумяниться съ одной стороны, поворотить на другую. Средина ихъ должна быть сочна, слѣдовательно пережаривать ихъ не слѣдуетъ.

№ 13. Жареныя куропатки.

Очистить пару куропатокъ, выпотрошить, опалить вымыть хорошенько, положить въ каменную посуду, налить немного уксусу, дать постоять съ $^1/_4$ часа: потомъ вынуть, натереть снаружи и внутри солью, жарить въ глубокой сковородѣ или кастрюлѣ въ чухонскомъ маслѣ, поворачивая ихъ и поливая масломъ и немного уксусомъ.

№ 14. Котлеты бараньи.

Изрубить мягкое мѣсто баранины, предварительно нарѣзавъ кусочками; потомъ посолить, посыпать толченымъ перцемъ, смѣшать съ 1 французскою булкою, вымоченною въ водѣ и отжатою до суха, вбить 1 яйцо, порубить еще, пока масса не будетъ равномѣрна, размѣшать, надѣлать котлетъ, обвалять въ сухаряхъ, жарить во фритюрѣ, или маслѣ.

№ 15. Бифштексъ съ анчоусовымъ соусомъ.

Нарѣзать вырѣзку ломтями пальца въ $1^1/_2$ толщиною, вырѣзать жилки и жиръ, по возможности каждому куску придать овальную форму, поколотить немного съ обѣихъ сторонъ, смазать прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ, дать лежать до обѣда; а за $^1/_4$ часа до обѣда положить на горячую сковороду съ масломъ (или на рѣшетку безъ масла конечно, надъ горячими угольями), живо обрумянить съ обѣихъ сторонъ, такъ чтобы внутри остался весь сокъ, посолить, положить на блюдо, въ которомъ налить слѣдующій соусъ: изрубить тупою стороною ножа 1 анчоуса, прокипятить его въ 2 ложкахъ масла, процѣдить на блюдо. Въ это горячее масло надо класть горячій бифштексъ.

№ 16. Жареная телячья печенка въ сметанѣ.

Налить телячью печенку холодной водой и дать

ей помокнуть съ 1/4 часа. (Печенку слѣдуетъ выбирать свѣтлую, розоватую, тогда она будетъ вкусна). Вынувъ изъ воды, нарѣзать ломтиками, обвалять въ яйцѣ, потомъ въ посоленыхъ сухаряхъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ и, когда печенка готова, полить ее чашкою сметаны, прокипятить разъ, выложить на блюдо, подавать, обсыпавъ зеленью.

№ 17. Котлетное жаркое.

Изрубить очень мелко 3 ф. говядины, протереть въ нее 1 локовицу, прибавить 1 франпузскую булку, вымоченную въ водѣ и отжатую, посолить, посыпать перцемъ, вбить 2—3 яйца, порубить еще, растереть хорошенько ложкой. Затѣмъ вымазать противень масломъ, посыпать немного сухарями, выложить на противень котлетную массу, макая руки въ холодную воду, придать ей форму продолговатой булки, хорошенько сгладить, вставить въ печь, жарить, подливая понемногу масла. Когда готова — вынуть, острымъ ножемъ нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, залить процѣженнымъ масломъ съ противня, посыпать обжаренной зеленью петрушки, подавать.

№ 18. Жареная телятина.

Фунтовъ въ 6 кусокъ отъ телячьяго окорока натереть солью, дать немного полежать. Распустить на

лафонѣ (глубокой сковородѣ) 1 ложку масла, жарить въ немъ телятину, поворачивая, чтобы не пригорѣла. Когда телятина достаточно со всѣхъ сторонъ зарумянится—подлить немного воды и жарить до готовности, но отнюдь не дать пережариться, а то она сейчасъ размочалится. Потомъ нарѣзать ее кусками, обложить жареными кортофлемъ, облить соусомъ, подавать на столъ.

№ 19. Жареный поросенокъ, начиненный кашей.

Поскоблить, вымыть поросенка, натереть снаружи и снутри солью. Между тѣмъ изъ 2 стакановъ гречневой крупы сварить (наканунѣ) крутую кашу, посолить ее, прибавить 2 мелко изрубленныя луковицы, 2 ложки масла, 2 ложки бульона, перемѣшать, начинить поросенка, зашить, уложить на противень, прибавить 2 ложки масла, поставить въ горячую печь на 1 часъ (если поросенокъ не великъ). Надо почаще вынимать его и поливать масломъ. Кожица должна сильно зарумяниться и хрустѣть на зубахъ.

№ 20. Мозги жареные.

Мозги приготовляются различно: можно ихъ отваривать предварительно или прямо жарить. Въ первомъ случаѣ поступаютъ такъ: въ посоленый кипятокъ бросаютъ 5 зеренъ перца и 2 лавровыхъ листа и приливаютъ $^1/_2$ стакана уксуса; затѣмъ опускаютъ телячьи мозги изъ 2-хъ головокъ, даютъ 1 разъ прокипѣть, вылавливаютъ шумовкою на рѣшето, проти-

раютъ сквозь него, чтобы отдѣлить отъ пленокъ, прибавляютъ $^1/_2$ французской булки, размоченной въ водѣ и до суха отжатой, соли, посыпаютъ перцемъ, размѣшиваютъ съ 1 сырымъ яйцомъ и спускаютъ со столовой ложки на сковороду съ кипящимъ въ ней чухонскимъ масломъ. Спускать съ ложки слѣдуетъ кучками, такъ какъ масса довольно жидка и будетъ расплываться въ видѣ тонкой котлеты сама. Обжаривъ съ одной стороны, слѣдуетъ перевернуть на другую. Иначе приготовляютъ мозги такъ: сполоснувъ мозги въ холодной водѣ, по возможности очищаютъ ихъ отъ пленокъ, разрѣзаютъ пополамъ, или на 3 части, обваливаютъ въ яйцѣ и сухаряхъ съ солью, обжариваютъ на сковородѣ въ маслѣ сообразно со вкусомъ. Каждая хозяйка можетъ избирать тотъ или другой способъ приготовленія мозговъ.

№ 21. Жареная корюшка.

Очистить 30 штукъ корюшки, выпотрошить, обвалять въ мукѣ съ солью, обжарить на сковородѣ въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.

Можно также развести муку съ водой какъ для блиновъ, вытереть каждую корюшку до суха, обмокнуть въ эту муку и затѣмъ жарить въ глубокой сковородѣ, въ русскомъ маслѣ или фритюрѣ.

№ 22. Жареная оленина.

Приготовить маринадъ: вскипятить $^1/_2$ бутылки уксуса съ $1^1/_2$ бутылками воды, посоливъ и прибавивъ

4 лавровыхъ листка, 8 зеренъ перцу, $^1/_2$ корня петрушки и $^1/_2$ селлерея. Взять фунтовъ 6 хорошей оленины или лося, обмыть въ холодной водѣ, натереть солью, положить въ маринадъ на недѣлю, ворочая мясо въ день раза по 4. Вынувъ его нашпиговать говяжьимъ саломъ, уложить дно кастрюли въ сплошную кусочками шпика, положить на него оленину, прибавить одну ломтиками нарѣзанную луковицу, обрумянить съ обѣихъ сторонъ; потомъ, прилить 1 стаканъ маринаду, $^1/_2$ чашки воды, накрыть кастрюлю крышкою, тушить до готовности, отъ времени до времени поворачивая.

Лучше всѣхъ салатовъ идетъ къ этому жаркому шинкованная кислая капуста.

№ 23. Жареный глухарь.

Ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть глухаря, натереть солью снаружи и внутри, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки чухонскаго масла, обрумянить со всѣхъ сторонъ, прилить $^1/_2$ чашки уксусу, накрыть, утушить до мягкости, приливая еще уксусу и подкладывая масла, чтобы не пригорѣлъ. Потомъ рознять на части, уложить на блюдо сначала крылышки, потомъ ножки, сверху филеи, полить процѣженнымъ соусомъ.

№ 24. Жареная утка.

Очистить, опалить, выпотрошить, вымыть пару утокъ, залить ихъ холодной водой, дать мокнуть $^1/_2$ часа.

Затѣмъ вынуть изъ воды утокъ, натереть снаружи солью, начинить кислой капустой положить на сковороду, прибавить 2 ложки масла, поставить въ жаркую печь. Почаще обливать масломъ. Когда обрумянятся, прилить чашку бульона и ужарить въ немъ до готовности. Подаютъ ихъ на столъ, поливъ процѣженнымъ соусомъ и обсыпавъ зеленью. Можно утокъ жарить и безъ всякой начинки.

№ 25. Лещи и карпы въ папильоткахъ.

Взять крупную рыбу—леща или карпа и, обчистивъ и посоливъ ее — такъ сказать *спеленать* въ писчую чистую бумагу, жирно смазанную холоднымъ чухонскимъ масломъ; перевязать сверху въ нѣсколькихъ мѣстахъ грубой ниткой, уложить на противень, посадить въ жаркую печь. Не опредѣляемъ здѣсь времени, сколько именно рыба должна сидѣть въ печкѣ: это зависитъ отъ величины рыбы. На рыбу, примѣрно, въ 3 ф. вѣсомъ достаточно 45—50 минутъ. Вообще рыба лучше пережареная. Подавая къ столу, бумагу надо осторожно снять, рыбу полить сквозь сито оставшимся на противнѣ соусомъ.

Проще рыба приготовляется слѣдующимъ образомъ: на раскаленную сковороду кладутъ 2 ложки постнаго или скоромнаго масла, затѣмъ рыбу, обвалявъ ее предварительно въ мукѣ съ солью, поворачивая очень осторожно, зажариваютъ съ обѣихъ сторонъ, и если масло было положено скоромное, то обливаютъ чашкой сме-

таны, даютъ раза 2 прокипѣть, выкладываютъ на блюдо, гарнируютъ кругомъ варенымъ, очищеннымъ картофелемъ цѣликомъ, поливаютъ процѣженнымъ соусомъ и немного посыпаютъ сверху рубленымъ укропомъ.

№ 26. Поросенокъ со сметаной и хрѣномъ.

(Изъ числа 2-хъ блюдъ).

Вымыть поросенка, положить цѣликомъ въ продолговатую кастрюлю, залить кипяткомъ такъ, чтобы вода стояла на 2 пальца выше его, посолить побольше, бросить 4 лавровыхъ листка, 8 зеренъ перцу, 1 луковицу, нашпигованную гвоздикой, уварить все это до полной мягкости. Между тѣмъ натереть полный стаканъ хрѣну, перемѣшать его съ 1 ф. свѣжей сметаны, 1 полной столовой ложкой толченаго сахара, $^1/_4$ чайной ложечкой соли, 3 ложками уксуса. Когда поросенокъ готовъ—вынуть его изъ кастрюли, уложить на длинное блюдо, залить хрѣномъ со сметаной.

Онъ очень хорошъ какъ горячій, такъ и холодный.

№ 27. Навага жареная.

Очистить 50 штукъ наваги, выпотрошить, обвалять въ мукѣ съ солью, обжарить въ чухонскомъ или какомъ угодно постномъ или скоромномъ маслѣ, съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо, подавать.

Съ навагой можно поступить также, какъ съ жареной корюшкой, смот. № 21, т. е. жарить обмакивая предварительно въ муку.

№ 28. Заяцъ жареный.

Очистить, выпотрошить, хорошенько вымыть зайца, снять перепонки, натереть солью, положить въ глубокую посуду, залить $^1/_2$ бутылкою уксуса и бутылкою воды, прибавить 5 лавровыхъ листковъ, оставить его лежать такъ сутки. Вынувъ изъ уксуса, нашпиковать, положить на противень, посолить еще, обжарить въ маслѣ до полуготовности, залить чашкой сметаны, прибавить $^1/_2$ чашки толченыхъ сухарей, дожарить окончательно. Рѣдко зайца жарятъ цѣликомъ. Въ большинствѣ случаевъ отрѣзаютъ голову и переднія ноги.

Къ зайчинѣ идетъ салатъ: кочанная кислая капуста, маринованная свекла и салатъ № 1.

№ 29. Ростбифъ.

На ростбифъ слѣдуетъ выбирать говядину красную, съ крѣпкимъ, свѣтло-желтымъ жиромъ. Синеватый оттѣнокъ мяса и темно-желтый жиръ изобличаютъ лежалый товаръ. 12 — 13 фунтовъ (3 кости) отъ толстаго филея натереть хорошенько солью, поставить жариться на глубокомъ противнѣ съ 3 ложками масла. Отъ времени до времени мясо поворачивать и поли-

вать масломъ. Когда хорошо обрумянится, прилить 1 стаканъ бульона, накрыть маслянымъ листомъ бумаги, дать дожариться. Если хотятъ имѣть ростбифъ съ кровью — тогда достаточно ему сидѣть въ жаркой печи 1 часъ; если-же хотятъ имѣть ростбифъ безъ крови — слѣдуетъ оставить его въ печи 2 часа. Вынувъ—уложить на блюдо, съ одной стороны наложить жареный картофель, съ другой — стружками хрѣнъ и все залить процѣженнымъ съ противня соусомъ.

№ 30. Клопсъ.

Нарѣзать ломтиками 3 ф. говядины отъ костреца, выбить деревянной толкушкой, посолить, посыпать немного толченымъ перцемъ, свернуть, обвалять въ мукѣ, уложить въ кастрюлю одинъ возлѣ другого, обжарить немного въ 2 ложкахъ распущеннаго масла, прибавить 3 мелко сшинкованныхъ луковицы и влить кипятку или бульону столько, чтобы мясо чуть было покрыто, тушить подъ крышкою часа $1^1/_2$, до готовности. Потомъ прибавить стаканъ холодной воды, $^1/_4$ ф. сметаны, прокипятить, подавать съ очищеннымъ вареннымъ картофелемъ или макаронами.

№ 31. Котлеты битыя съ мозгами.

Взять 6 телячьихъ котлеты, спустить мясо, оставивъ его лишь на концахъ костей, выбить, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обрумянить въ маслѣ

съ обѣихъ сторонъ. Отварить 1 телячій мозгъ въ водѣ съ уксусомъ, остудить, разрѣзать на 6 ломтиковъ, положить по одному на каждую котлетку, посыпать просѣянными сухариками, скропить немного горячимъ масломъ, вставить въ печь. Потомъ, мелко изрубить 1 луковицу, обжарить въ маслѣ съ изрубленною-же зеленью петрушки, посолить немного. Взять еще 1 телячій мозгъ, (сырой), протереть сквозь сито, выложить въ масло, перемѣшать прибавить $^1/_4$ ф. сметаны, кипятить, мѣшая; затѣмъ остудить немного, вбить 2 желтка, облить на блюдѣ котлеты, посыпать сухарями, вставить въ печь на 15 минутъ.

№ 32. Свѣжій языкъ коровій съ картофельнымъ пюре.

(Изъ числа 2-хъ блюдъ).

Оскоблить, вымыть свѣжій языкъ, залить его водою (такъ, чтобы его только покрыло), поставить вариться, прибавивъ соли, 6 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листка. Когда языкъ готовъ, вынуть, снять кожу, нарѣзать ломтиками.

Картофельное пюре къ нему. Очистить 20 вареныхъ картофелинъ, смять толкушею пока горячи, развести чашкою кипяченаго молока, 3 ложками растопленнаго масла, сложить въ каменную посуду, дать покипѣть. Передъ отпускомъ посолить, вымѣшать, вы-

ложить на блюдо, кругомъ обложить ломтиками языка, посыпавъ немного сверху рубленой зеленью петрушки.

№ 33. Куриныя котлеты.

Срѣзать съ сырой курицы всѣ филеи, сложить въ деревянную чашку, мелко изрубить, перемѣшать съ 1 французской булкой, вымоченной въ водѣ и до-суха отжатой, 2 сырыми яйцами, посолить, посыпать чуть-чуть перцемъ, порубить еще, стереть ложкой, надѣлать котлетъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ.

№ 34. Жаркое изъ свинаго мяса по польски.

Подрумянить со всѣхъ сторонъ мясистый, не жирный кусокъ свинины, ф. въ 6—7, чуть чуть обсыпавъ его потомъ мукою и, буквально обложить его со всѣхъ сторонъ, сверху и снизу, перемытымъ черносливомъ. Покрыть кастрюлю крышкой, поставить въ «вольный духъ». Подливки никакой не надо.

Вмѣсто чернослива можно употреблять шинкованную кислую капусту.

№ 35. Жареныя телячьи ножки.

Вскипятить воду, посолить. Очистить 4 телячьи ножки, вымыть, опустить въ кипятокъ, отварить до

мягкости, вынуть, вытащить самыя большія кости, но бабки оставить. Разрѣзать всѣ ножки вдоль на двое, обвалять въ яйцахъ, потомъ въ сухаряхъ, зажарить румяно на сковородѣ въ чухонскомъ маслѣ, поворачивая на обѣ стороны. Соусъ къ ножкамъ слѣдующій: 1 ложку чухонскаго масла стереть съ ложкою муки, развести 2 чашками бульона, посолить, положить немного сахару, поставить на плиту и, мѣшая, дать прокипѣть раза 3. Затѣмъ прибавить въ него 1 ложку капарцовъ, 2 подожженые до черна куска сахару, прокипятить еще. Уложить ножки на блюдо, залить соусомъ, огарнировать кругомъ слѣдующимъ образомъ изжареннымъ картофелемъ: поставить на плиту въ кастрюлѣ фритюръ (топленое говяжье или телячье сало), дать ему закипѣть. Между тѣмъ очистить 20 штукъ сыраго картофеля, нарѣзать кружками, перемыть въ двухъ водахъ, сложить въ проволочную сѣтчатую кастрюльку, посолить, опустить ее во фритюръ, дать кипѣть (сколько именно времени опредѣлить невозможно, это должно зависѣть отъ сноровки хозяйки), потомъ вынуть, сложить на чистое полотенце. Картофель, изжаренный такимъ образомъ, долженъ быть равномѣрно весь румянъ, прожаренъ, снаружи до того сухъ, что не долженъ пачкать полотенца. Это лучшій способъ жаренія его.

№ 36. Языкъ копченый съ зеленымъ горошкомъ.

(изъ числа 2-хъ блюдъ).

Отварить въ кипяткѣ копченый коровій языкъ,

прибавивъ 2 лавровыхъ листка и 4 зерна перца. Потомъ, острымъ ножемъ нарѣзать его тонкими ломтиками, уложить кругомъ блюда, въ середину положить горошекъ, приготовленной по способу, указанному въ отдѣлѣ вторыхъ блюдъ № 19.

№ 37. Утка фаршированная яблоками.

Взять 5 кислыхъ яблокъ, очистить отъ кожи и семянъ, изрѣзать ломтиками, начинить утку, зашить отверстіе, положить на глубокую сковороду съ 2 ложками масла, обрумянить съ обѣихъ сторонъ, прилить чашку бульона, прикрыть крышкой, ужарить до готовности. Лучше всѣхъ салатовъ къ уткѣ идутъ маринованные рыжики.

Вмѣсто яблокъ утку можно нафаршировать груздями. Берется 2 ф. мелкихъ груздей, начиняется ими утка, зашивается, обжаривается въ маслѣ. Утка, приготовленная такимъ образомъ, очень вкусна.

№ 38. Жареное толстое филе отъ говядины.

Какъ приготовлять см. въ отдѣлѣ жаркихъ № 8.

№ 39. Баранина по малороссійски.

Нашпиковать баранину кусочками чесноку; зарумянивать передъ пламенемъ на вертелѣ, поливая по-

немногу уксусомъ. Когда баранина готова, запахъ чеснока исчезаетъ, а баранина пріобрѣтаетъ удивительный вкусъ. Ѣдятъ ее съ маринованнымъ мелкимъ лукомъ.

№ 40. Ножки телячьи подъ кислымъ бѣлымъ соусомъ.

(Изъ 2-хъ блюдъ).

Очистить 4 телячьи ножки, вымыть, положить въ кастрюлю, залить водою, посолить, прокипятить разъ. Потомъ вынуть ножки, бульонъ процѣдить. Ножки еще почистить, вынуть большія кости, а бабки оставить, сложить въ кастрюлю. Стереть 1 ложку муки съ 1 ложкою масла, развести 2 чашками телячьяго бульона, вылить на ножки, прокипятить, прибавить соли, сахару, сокъ изъ 1 лимона, 1 ложку капарцовъ, уварить до готовности, выложить на блюдо, полить соусомъ, на каждую ножку положить по $^1/_2$ кружка лимона. Обсыпать зеленью укропа или петрушки.

№ 41. Битки со сметаной.

Взять 4 ф. говядины отъ ссѣка или огузка, обрѣзать жиръ и жилы, нарѣзать кусочками, сложить въ деревянную чашку, прибавить $^1/_2$ ф. почечнаго жиру или 1 ф. телячьяго, посолить, посыпать перцемъ, изрубить какъ можно мельче, вбить 2 сырыхъ яйца, брать большой ложкой, дѣлать круглыя котлеты, обвалять въ

яйцѣ и сухаряхъ, класть на горячую сковороду въ растопленное русское масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо; а на сковороду, въ масло, влить 1 стаканъ сметаны, прибавить 1 ложку толченыхъ сухарей, прокипятить нѣсколько разъ, процѣдить на битки и подавать.

№ 42. Жареные подлещики съ сладкимъ соусомъ.

Взять 6 небольшихъ подлещиковъ, очистить, выпотрошить, вымыть, обвалять въ мукѣ съ солью, обжарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ. Стереть 1 ложку муки съ 1 ложкою постнаго или скоромнаго масла, развести 2 чашками рыбнаго или скоромнаго бульона, прибавить 1 ложку мелкаго сахара, сокъ изъ 1 лимона, прокипятить еще раза 3, положить 1 ложку капарцовъ, снова прокипятить, облить подлещики уложенные на блюдѣ.

№ 43. Жареный карпъ.

Карпа фунтовъ въ 5 вѣсомъ надо очистить, выпотрошить, патереть солью, обвалять въ мукѣ, обжарить румяно съ обѣихъ сторонъ въ скоромномъ или постномъ маслѣ.

Въ скоромный день можно фаршировать карпа слѣдующимъ образомъ: размочить 1 французскую булку въ молокѣ, отжать. Изрубить какой нибудь вареной или жареной рыбы, безъ костей, вмѣстѣ съ 1 лукови-

цею, посолить, посыпать перцемъ (рубленой массы долженъ быть 1 стаканъ), обжарить въ $1^1/_2$ ложкахъ чухонскаго масла, сложить на тарелку, протереть на нее сквозь рѣшето размоченную булку, размѣшать съ 2 сырыми яйцами, начинить карпа, зашить. Хорошо карпа также начинять просто кислою шинкованною капустою.

Когда рыба готова и уложена на блюдѣ, ее слѣдуетъ огарнировать кругомъ кружками варенаго картофеля пополамъ съ кружками свеклы и залить голландскимъ соусомъ: стереть 1 ложку масла постнаго или скоромнаго съ 1 ложкою муки, поставить на плиту, развести 2 чашками ухи, прокипятить, прибавить 3 ломтика лимона безъ кожи и безъ зеренъ, соли, 1 ложку капарцовъ, осторожно вбить 2 желтка (можно и безъ нихъ), облить рыбу.

№ 44. Жареный лещь съ кашей.

Очистить большаго леща фунта въ 4—5 вѣсомъ, выпотрошить, начинить гречневой кашей, сваренной наканунѣ и обжаренной съ 1 изрубленной луковицей въ маслѣ, зашить, натереть солью, посыпать мукою, обжарить въ маслѣ, уложить на блюдо облить или холоднымъ татарскимъ соусомъ или горячимъ американскимъ.

Татарскій соусъ: стереть до бѣла 3 желтка съ 1 ложкою сахара, развести $^1/_2$ чашкою уксуса, прибавить $^1/_2$ чашки стертаго на теркѣ хрѣна.

Американскій соусъ: въ маленькой кастрюлькѣ растопить 1 ложку масла. Изрубить 2 анчоуса съ 1 луковицей, сложить въ масло, залить 1 стаканомъ ухи, вскипятить, заправить 1 чайною ложечкою муки съ 1 чайною ложечкою уксуса.

№ 45. Фрикандо изъ телятины.

Кусокъ телятины отъ лопатки распластать, вынуть кости, нашпиковать; хорошее чухонское масло растереть съ перцемъ и сокомъ изъ лимона, размазать по телятинѣ, свернуть ее на-крѣпко рулетомъ, связать шнуркомъ, жарить въ горячей печи въ коровьемъ маслѣ и $^1/_2$ чашки бульона, часто поливая ее сокомъ.

№ 46. Трубочки телячьи.

Нарѣзавъ сырую телятину ломтиками, надо поколотить ихъ кухоннымъ ножемъ плашмя, для того чтобы стали совсѣмъ тонки. На эти ломтики кладется слѣдующій фаршъ: взявъ телячьи почки (или всякое другое мясо), изрубить ихъ мелко, примѣшивая немного перца, соли, лука, шпека или другого жира. Этотъ фаршъ намазать на ломтики, свернуть ихъ трубочками, связать ниткой и положить жариться въ кастрюлѣ, выложенной шпекомъ. Передъ отпускомъ вынуть трубочки на блюдо, а къ соусу прибавить толченыхъ сухарей, дать вскипѣть и вылить на трубочки.

№ 47. Сразы.

Срѣзать ломтями, въ палецъ толщиною фунтовъ 5 мягкаго мѣста говядины, выбить, посолить, посыпать перцемъ, положить одинъ на другой, чтобы слежались и дали изъ себя сокъ. Между тѣмъ обжарить въ маслѣ 1 мелко изрубленную луковицу, перемѣшать съ 2 стаканами красной, крутой гречневой каши, посолить, положить на каждый ломоть, свернуть рулетомъ, связать ниткой, обрумянить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, залить сокомъ и 1 стаканомъ бульона, дать утушиться подъ крышкою до мягкости. Вмѣсто гречневой каши кладутъ 2 стакана рису, перемѣшаннаго съ 1 обжаренной и изрубленной луковицей, $^1/_4$ корня моркови и $^1/_4$ петрушки и 2 сухими бѣлыми грибами, отваренными и изрубленными; все это вымѣшать надо съ 2 ложками масла и 1 сырымъ яйцомъ.

Сразы начиняютъ также мелко изрубленной жареной телятиной, говядиной, дичью, съ примѣсью круто сваренныхъ и изрубленныхъ яицъ и размоченной въ молокѣ булки.

№ 48. Фаршированныя куры.

Взять двухъ куриць, ощипать, выпотрошить, вымыть и начинить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: взять 2 французскія булки, безъ корки, протереть сквозь терку, не прибавляя нисколько воды; протертаго

хлѣба нужно 4 полныя чайныя чашки, затѣмъ въ составъ этой начинки входятъ: 1 чашка мелко изрубленнаго почечнаго бычачьяго жира, $^2/_3$ чашки рубленой петрушки, щепотка маіорана, натертая цедра съ одного лимона, немного мускатнаго орѣха, перцу и соли; все это перемѣшать съ 2 яйцами, начинить куръ, которыя затѣмъ варятся въ супѣ до полу-готовности, потомъ вынимаются и обжариваются, такъ что выходитъ изъ нихъ и супъ и жаркое.

№ 49. Телятина подъ сливками.

Налить въ кастрюлю бутылку сливокъ, прибавя $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, обваляннаго въ мукѣ, 4 маленькія луковицы (эшалотъ), немного петрушки, лавроваго листа, тмина, перца, 2 гвоздики. Поставить на малый огонь и помѣшивать, пока масло совершенно распустится, послѣ чего снять съ огня, вылить въ посудину, въ которой могъ-бы хорошо помѣститься кусокъ телятины фунтовъ въ 7 (отъ задней ноги) и дать мокнуть мясу въ теченіи 12 часовъ, послѣ чего вынуть его, вытереть на чисто и жарить на противнѣ въ жаркой печкѣ. Соусъ къ этой телятинѣ подается слѣдующій: поджаривъ въ маслѣ 2 луковицы, нарѣзанныя ломтиками, прибавить немного муки, бульону, 2 чайныя ложечки уксусу, соли, перца, по вкусу; дать прокипѣть, процѣдить на телятину, подавать.

№ 50. Boeuf à la mode.

Взять 4 ф. мякоти отъ ссѣка, нашпиговать его свѣжимъ саломъ, положивъ перцу и соли, свернуть рулетомъ (если кусокъ длиненъ), завязать шнуркомъ, положить въ кастрюлю, налить 5 рюмокъ бѣлаго вина, рюмку водки, 1 стаканъ бульону, 1 стаканъ воды, 2 телячьи ножки, посолить, поставить кипѣть, снимая пѣну. Когда бульонъ очистится, т. е. не будетъ набѣгать пѣны, прибавить туда 1 луковицу, 2 моркови, 3 гвоздики, щепотку перцу. Отодвинуть кастрюлю съ огня, пусть кипитъ подъ крышкою исподволь. Когда коренья будутъ мягки и мясо утушится, тогда его вынуть, обрѣзать шнурокъ, положить на блюдо; морковь рѣжутъ длинными жеребейками, гарнируютъ мясо, кромѣ того приготовляется эшалотъ (мелкій лукъ): обрѣзываютъ хвостики и головки, варятъ 10 минутъ въ кипяткѣ; потомъ онъ вынимается, и до готовности варится уже въ другой кастрюлѣ со стаканомъ бульона, сахаромъ и солью; его нужно помѣшивать, чтобы не пригорѣлъ—имъ гарнируютъ мясо пополамъ съ морковью; потомъ, черезъ сито, процѣживается на мясо тотъ соусъ, въ которомъ тушился «boeuf à la mode.

№ 51. Золоченое жаркое.

Какую угодно птицу съ бѣлымъ мясомъ румяно обжарить, смазывая ее отъ времени до времени горя-

чимъ чухонскимъ масломъ, а за $^1/_2$ часа до обѣда черезъ каждыя 5 минутъ вынимать ее изъ духовой печки и повсѣмѣстно покрывать ее слѣдующей позолотой. Положимъ для одной индѣйки или пары пулярдокъ, взять 10 крупныхъ красныхъ помидоровъ (томатовъ), изрѣзать ихъ ножницами надъ глиняной кастрюлей, поставить кипѣть вмѣстѣ съ $^1/_4$ ф. чухонскаго масла. Когда они совсѣмъ разварятся, смѣшать чайную ложечку картофельной муки съ 1 стаканомъ сметаны и, по немногу заправить ею помидоры, не снимая ихъ съ плиты. Давъ разъ прокипѣть, сейчасъ-же протереть массу сквозь сито и, какъ сказано выше, золотить жаркое, которое принимаетъ отъ этой приправы не только великолѣпный цвѣтъ, но и самый утонченный вкусъ и рыхлость. Если позолота останется, то вылить ее на блюдо подъ птицу и подавать на столъ.

№ 52. Бланкеты изъ телятины.

Взять хорошей мягкой телятины ф. 4, нарѣзать ломтями, чуть-чуть выбить, посолить, посыпать перцемъ. Неглубокую кастрюлю жирно вымазать масломъ, положить бланкеты, налить стаканомъ вина, закрыть крышкою, тушить съ $^1/_2$ часа, выложить на блюдо, облить соусомъ: въ кастрюлю прибавить ложку крѣпкаго бульона, немного уксуса, сокъ изъ 1 лимона, проварить, облить телятину, сейчасъ-же подавать на столъ.

№ 53. Литовскія зразы.

Мягкаго мѣста говядины отъ ссѣка, филея или костреца нарѣзать ломтиками въ палецъ толщиною, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцемъ: 2 мелко изрубленныя луковицы положить въ кастрюльку, обжарить въ 2 ложкахъ чухонскаго масла, перемѣшать съ $^1/_2$ ложкою толченыхъ сухарей, прибавить 8 отваренныхъ и мелко срубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, 1 яйцо, посолить, посыпать перцемъ, все хорошенько смѣшать, и начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ говядины, свернуть крѣпко въ трубочку, обвязать ниткой, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, уложить одинъ около другаго на дно кастрюли, обжарить въ 2 ложкахъ масла, прилить 2 стакана бульона, тушить до готовности, вынуть, выложить на блюдо, а въ соусъ подбавить немного бульона, чашку сметаны, 2 ложки толченыхъ сухарей, прокипятить, облить зразы, подавать на столъ.

№ 54. Заяцъ по польски.

Налить съ вечера зайца водою съ уксусомъ, а на другой день нашпиковать его кусочками свинаго сала и обрумянить; а потомъ—разрубить на обыкновенной величины куски, сложить ихъ въ кастрюлю и «покрыть» сметаной, смѣшанной на половину съ массой изъ протертыхъ, сквозь рѣшето, печеныхъ кислыхъ яблокъ. Потомъ покрыть крышкой и поставить на $^3/_4$

часа въ жаркую печь. Зайчина—просто *таетъ* во рту и бываетъ чрезвычайно вкусна.

№ 55. Галиційскіе битки.

Нарѣзать хорошую, мягкую говядину на возможно тоненькіе куски, величиною какъ на обыкновенные битки, побить ихъ скалкой и тупой стороной большаго ножа, потомъ посолить и поперчить и складывать въ муравленный горшокъ, такъ чтобы каждый отдѣльный кусокъ былъ всплошь залитъ кислымъ молокомъ (простоквашей). Когда всѣ куски уложены и залиты, нажать ихъ слегка прессомъ и вынести на холодъ, а когда понадобится, приготовить ихъ слѣдующимъ способомъ: прополоскать говядину, чтобы смыть съ нея молоко, обсушить каждый битокъ въ салфеткѣ и жарить въ кипящемъ маслѣ, какъ котлеты.

№ 56. Индѣйка или каплунъ съ рисомъ, жареный по французски.

Очистить индѣйку или каплуна, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю; дно ея уложить шпикомъ, поверхъ индѣйки тоже положить немного шпику. Затѣмъ положить нарѣзанныхъ кореньевъ и прянностей, тушить на легкомъ огнѣ, встряхивая кастрюлю. Стаканъ рису налить стаканомъ жирнаго бульона, тушить подъ крышкою, подливая, пока совсѣмъ не упрѣетъ. Когда все будетъ готово разнять

индѣйку или каплуна на части, уложить на блюдо, сперва крылья, ножки, потомъ сверху филей, обложить кругомъ рисомъ, облить процѣженнымъ соусомъ съ котораго надо снять жиръ.

№ 57. Жареная буженина.

Взять окорокъ молодой свинины, обчистить, вымыть, отвернуть, съ помощью ножа, на сторону кожу и въ сало наколоть какъ можно больше гвоздики, посыпать солью, закрыть кожей и сложить на противень съ глубокими краями внизъ кожей. На противень положить куски свинаго сала и 12 штукъ крупнаго, очищеннаго сыраго картофеля. Верхнюю сторону окорока нашпиговать свинымъ саломъ, поставить въ печь, дать пожариться съ $^1/_2$ часа, потомъ повернуть буженину на другой бокъ, еще пожарить и подавать на столъ.

№ 58. Жареныя утки по французски.

Выбираются утки, самыя молодыя, ощипываются, палятся, потрошатся, перевязываются бичевкой и кладутся обжариваться въ кастрюлю, въ которой распущено 2 ложки масла.

Утки жарятся не болѣе 16 минутъ, но только на самомъ сильномъ огнѣ. Ихъ ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ пережаривать, и онѣ гораздо вкуснѣе когда изъ нихъ сочится немного кровь.

Обжареныя такимъ образомъ утки подаются огарнированныя или крессономъ, или оливками. Оливки приготовляются такъ: берется 40 штукъ оливокъ, вынимаютъ изъ нихъ косточки, кипятятъ въ продолженіи 10 минутъ въ водѣ, затѣмъ вынимаются и протираются между салфеткой, чтобы совершенно высохли.

Потомъ кладутся въ сокъ изъ подъ утки, кипятятся еще двѣ минуты и затѣмъ ими гарнируются положенная на блюдо утка.

№ 59. Голуби à la Gambetta.

Взять пару хорошо откормленныхъ голубей, тщательно ихъ ощипать, опалить, выпотрошить, обрѣзать головы, вымать. Изъ внутренностей пригодна только печенка, которая хорошо обчищенная и вымытая вкладывается снова во внутрь голубя. Послѣ вышесказаннаго голуби акуратно связываются.

Въ кастрюлю предназначенную для жаренія голубей, кладется нарѣзанный маленькими четырехъугольниками свѣжей свиной жиръ, безъ кожицы и поджаривается въ $^1/_8$ ф. чухонскаго масла. Когда жиръ зарумянился, его нужно вынуть на отдѣльную тарелку и въ оставшемся маслѣ съ жиромъ обрумянить голубей до полуготовности. Затѣмъ вынуть и приготовить слѣдующій соусъ: въ 2-хъ ложкахъ чухонскаго масла распустить ложку муки, раза два прокипятить, развести 1 стаканомъ бульона, снова вскипятить, процѣдить, опустить въ него голубей и отложенный на та-

релкѣ свиной поджаренный жиръ. Дать кипѣть въ этомъ соусѣ не болѣе 25 минутъ. Кромѣ вышесказаннаго въ этотъ соусъ прибавить 4 корзиночки мелко сшинкованныхъ и затѣмъ истолченыхъ шампиньоновъ и 20 маленькихъ луковицъ, заранѣе изготовленныхъ, такъ какъ съ шампиньонами и луковками голуби должны кипѣть не болѣе 5 минутъ. Лукъ приготовляется такъ: берется 20 маленькихъ луковокъ, обрѣзаются съ обоихъ концовъ, чистятся отъ шелухи и кладутся въ воду, въ которую положены заранѣе по вкусу соль и сахаръ. Варится въ этой водѣ лукъ до готовности, т. е. когда вязальная игла безпрепятственно проходитъ въ него.

Прокипѣвши въ этомъ соусѣ 5 минутъ, голуби вынимаются, гарнируются кругомъ лукомъ, съ соуса снимается жиръ и потомъ имъ обливаются голуби.

Голуби à la Gambetta другимъ способомъ.

Поступаютъ также, какъ и съ предыдущими относительно чистки. Затѣмъ на нихъ накладываютъ во всю ширину голубя свиной жиръ толщиною въ полпальца, привязываютъ его бичевочкой и жарятъ голубей впродолженіе 15 минутъ на вертелѣ. Когда готовы, снимаютъ съ вертела, разрѣзываютъ бичевки, разрѣзываютъ на 4 части каждаго голубя, куски жира кладутъ рядомъ, поливаютъ соусомъ, скипѣвшимся въ желобкѣ машинки, (вертела), гарнируютъ кресономъ, подаютъ на столъ. Это крайне вкусное и нѣжное кушанье; только нужно, чтобы голуби были хорошо откормленныя.

№ 60. Гусарское жаркое.

Выбить мягкій кусокъ говядины отъ огузка, фунтовъ въ 5 вѣсомъ, посолить, посыпать немного перцемъ, обрумянить въ маслѣ на сковородѣ, сложить въ кастрюлю, прилить 2 стакана бульона, прибавить 2 кружка лимона безъ кожи, зеренъ 15 перцу, лавроваго листа, накрыть крышкою, утушить до полуготовности (средина куска должна быть кровянистая), вынуть, нарѣзать острымъ ножемъ ломтями. Приготовить фаршъ: взять 2 стакана отваренаго рису, изрубить корзиночку шампиньоновъ, или $^1/_8$ ф. бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ, перемѣшать съ 2 ложками масла, 2 сырыми яйцами, посолить, посыпать перцемъ, переложить ломти, связать весь кусокъ бичевкой, опять опустить въ кастрюлю, прибавить $^1/_4$ кочня бѣлой капусты, кусочками, нашинкованныхъ разныхъ кореньевъ, $^1/_2$ рѣпы, $^1/_4$ брюквы, 20 штукъ очищенныхъ картофелинъ, 1 ложку масла, 2 полныя ложки мелкотолченыхъ черныхъ сухарей, прилить $^1/_2$ стакана краснаго вина и стаканъ бульона, накрыть, утушить до готовности. Выложивъ мясо на блюдо, обрѣзать бичевку, покрасивѣе огарнировать зеленью и картофелемъ.

№ 61. Королевское жаркое.

Обрумянить въ двухъ ложкахъ масла мягкій кусокъ говядины отъ ссѣка или огузка, фунтовъ въ 5 вѣсомъ. Между тѣмъ обжарить немного 1 стаканъ

тертаго хрѣна въ 1 ложкѣ чухонскаго масла, острымъ ножемъ нарѣзать говядину ломтями, почти до конца, положить между ними хрѣнъ, посолить, связать кусокъ толстой ниткой, положить въ кастрюлю, спинковать $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки, 1 луковицу, положить вокругъ мяса, прибавить 2 лавровыхъ листка, 5 зеренъ перца, 2 ломтика лимона безъ зеренъ и цедры, 2 ложки чухонскаго масла, прилить 1 стаканъ столоваго вина, 2 стакана бульона, 1 ложку сухарей, закрыть крышкой, утушить до готовности. Подавая, полить процѣженнымъ соусомъ, огарнировать блюдо по краямъ маринованными рыжиками въ перемѣшку съ обжареннымъ картофелемъ.

№ 62. Датское жаркое.

Поколотить мягкій кусокъ говядины отъ огузка или ссѣка фунтовъ въ 6 вѣсомъ, натереть солью, посыпать перцемъ, окропить сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, дать полежать 1 часъ. Потомъ нашинковать его 5 анчоусами безъ косточекъ, обвязать бичевочкой, положить на противень, подлить 1 чашку воды, сверху положить 2 ложки масла, вставить въ печь, ужарить до готовности, поливая почаще сокомъ. Когда готовъ — уложить на блюдо, соусъ слить въ кастрюлю, прибавить 2 ломтика лимона безъ зеренъ и кожи, прилить $^1/_2$ стакана краснаго вина, 1 ложку сухарей, прокипятить, облить мясо. Сверху можно его красиво огарнировать—вѣночкомъ, раковыми шейками и поставить въ средину букетикъ зелени петрушки.

№ 63. Золотые караси въ вѣночкѣ.

Зажарить карасей обыкновеннымъ способомъ, въ чухонскомъ маслѣ, наблюдая, чтобы они равномѣрно и на обѣ стороны зарумянились; а за 20 минутъ до обѣда, уложить ихъ на глубокое блюдо, привыкшее уже къ жару печки, и, заливъ ихъ, въ уровень съ краями, густою сметаной, смѣшанной съ настойкой шафрана (сметана должна принять ярко-желтый, но не оранжевой цвѣтъ)—задвинуть въ довольно жаркую печь, чтобы поверхность слегка зарумянилась. «*Вѣночекъ*» укладывается уже тогда, когда надо подавать на столъ. Нѣсколько яицъ, сваренныхъ «въ крутую» рубятся возможно мельче: бѣлки отдѣльно, и желтки также. Затѣмъ выложить бѣлки въ кипящее чухонское масло, быстро обмѣшать ихъ и сейчасъ же, чайной ложечкой, уложить изъ нихъ по краю блюда, нѣчто въ родѣ листьевъ, также быстро обмѣшавъ и желтки, укладывать изъ нихъ круглыя уже «штучки» между каждыхъ двухъ бѣлыхъ.

№ 64. Походное жаркое.

Нашпиговать жиромъ мягкій кусокъ отъ филея, фунтовъ въ 6 вѣсомъ, обрумянить на сковородѣ въ 2 ложкахъ масла, сложить въ кастрюлю, прилить 2 стакана кипятку, покрыть, утушить до готовности, выложить на блюдо. Въ кастрюлю влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить, полить мясо, подавать.

№ 65. Котлеты въ папильоткахъ.

Очень мелко изрубить 3 ф. говядины отъ ссѣка, стереть въ нее 1 луковицу, посолить, посыпать перцемъ, прибавить 1 ложку чухонскаго масла, 1 ложку сметаны, стереть ложкой, надѣлать тонкихъ котлетъ. Между тѣмъ приготовить крутое тѣсто, на 2 яйцахъ, немного пожиже, чѣмъ для лапши, надѣлать круглыхъ булочекъ, раскатать ихъ довольно тонко, положить на каждый кружекъ по котлетѣ, защипать пирожкомъ, уложить на сковороду въ кипящее русское масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, поворачивая, уложить на блюдо, скропить ложкою горячаго чухонскаго масла, посыпать поджаренною зеленью петрушки, огарнировать кругомъ ломтиками соленыхъ огурцовъ пополамъ съ обжареннымъ въ маслѣ картофелемъ.

№ 66. Шмуръ-братенъ.

Взять 2 стакана уксуса и 2 стакана воды, вскипятить съ 4 лавровыми листками, 8 зернами перца, остудить, положить въ него кусокъ мяса отъ ссѣка, огузка или филея; дать лежать говядинѣ 4 дня, переворачивая ее со стороны на сторону въ день по 3 раза. Потомъ распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла; мясо вынуть изъ маринада, нашпиговать, обжарить румяно со всѣхъ сторонъ, затѣмъ прибавить 20 штукъ очищеннаго сыраго картофеля, 2 кружка лимона безъ зеренъ и кожи, прилить 1 стаканъ бульона, накрыть

крышкой, дать утушиться на легкомъ огнѣ до готовности.

№ 67. Гамбургскій бифштексъ.

Нарѣзать ломтями 4 ф. мягкаго мѣста говядины отъ ссѣка, выбить немного, посолить, посыпать перцемъ, сухарями, обжарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ, и въ кипящее масло разбивать осторожно яйца и спускать по одному 12 штукъ, такъ, чтобы поверхъ бифштекса образовалась яичница глазатка; посолить и жарить, протыкая бѣлки вилкою, для того чтобы были густы. Желтки должны остаться жидковатыми.

№ 68. Польскія зразы.

Кусокъ хорошей, мягкой и жирной говядины фунтовъ 5 — 6 изрѣзать, какъ на битки, только болѣе продолговатой формы, побить ихъ скалкой и тупой стороной ножа, посолить и посыпать немного перцу, сварить вмѣстѣ и накрыть, чтобы говядина пустила изъ себя немного соку. Тѣмъ временемъ приготовить для зразъ слѣдующую начинку: натереть на теркѣ черстваго бѣлаго хлѣба, какъ возможно мельче изрубить нѣсколько луковицъ и говяжьяго жира, посолить, всыпать немножко душистаго перца, и этой смѣсью начинить куски битой говядины, туго связывая тол-

стой ниткой каждый отдѣльный зразъ. Уложить ихъ всѣ въ кострюлю, залить до половины кипяткомъ, накрыть крышкой и, смотря по вѣсу говядины, поставить въ довольно жаркую печь, за 1 или 2 часа до обѣда. Къ зразамъ можно подать разсыпчатую гречневую кашу.

№ 69. Золоченая телячья грудинка.

Изрѣзать 8 помидоровъ, положить въ кастрюлю съ 3 ложками чухонскаго масла, жарить, мѣшая ложкою и приливая по немногу 1 чашку воды; потомъ протереть сквозь сито, собрать ложкою пюре снизу сита, размѣшать съ 3 ложками сахара. Стереть 1 ложку муки съ 1 ложкою масла, перемѣшать съ пюре, посолить, влить 2 стакана бульона, вскипятить мѣшая.

Натереть солью телячью грудинку, фунтовъ въ 5 положить на противень съ 2 ложками масла, жарить. Съ полуготовности полить 3 ложками помидороваго соуса, задвинуть въ печь. Черезъ полчаса повторить обливаніе соусомъ, послѣ чего, когда зарумянится уже вынуть изъ печи, уложить на блюдо, подлить соусъ.

№ 70. Нѣмецкое жаркое.

Изрѣзать ломтями 5 ф. говядины отъ ссѣку, побить, посолить, посыпать перцемъ. Изрубить 1 ф. почечнаго жиру съ 4 луковицами, уложить имъ дно

кастрюли, положить на него рядъ мяса, рядъ жиру, потомъ мяса и т. д., посыпать сверху $^1/_2$ чашкою черныхъ сухарей, прибавить 2 лавровыхъ листка и 4 зерна перца, накрыть, утушить до готовности, почаще встряхивая. Подавая на столъ, огарнировать жаренымъ картофелемъ пополамъ съ солеными груздями.

№ 71. Французскій битокъ.

Изрубить 4 ф. телятины отъ филея, вмѣстѣ съ 1 ф. жирной свинины, прибавить 6 цѣлыхъ яицъ, 1 французскую размоченую и отжатую булку, 2 ложки распущеннаго масла, посолить, посыпать перцемъ, перемѣшать, надѣлать котлетъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

№ 72. Шпигованное жаркое.

Изрѣзать ломтями 5 ф. отъ огузка, поколотить, нашпиговать почечнымъ жиромъ, посыпать перцемъ и солью, обжарить сначала немного на сковородѣ, затѣмъ уложить въ кастрюлю, на дно которой слѣдуетъ положить $^1/_4$ ф. ветчиннаго сала, прилить 2 чашки бульона, посыпать $^1/_2$ стаканомъ чорныхъ просѣянныхъ сухарей, утушить до готовности. Уложивъ на блюдо, полить процѣженнымъ соусомъ.

№ 73. Бланкеты изъ говядины.

5 ф. мяса изрѣзать ломтями, побить, посолить, посыпать перцемъ, скропить сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, сложить одинъ на другой въ кастрюлю, залить 2 рюмками хересу и 1 стаканомъ бульона, прибавить 1 изрубленнаго анчоуса безъ костей, гвоздики, 5 шарлотокъ, закрыть крышкой, утушить до готовности.

№ 74. Деревенскіе битки.

Кусокъ отъ костреца или ссѣки фунтовъ въ 5, разрѣзать на ломти въ палецъ толщиною, выбить, посолить, посыпать перцемъ. Стереть на теркѣ 1 луковицу, разложить на всѣ битки, посыпать черными сухарями, обжарить въ маслѣ, сложить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, 1 чашку бульона, 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перцу, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, 1 луковицу, нашпигованную гвоздикой, утушить подъ крышкой до мягкости, выложить на блюдо, процѣдить на битки соусъ, огарнировать кругомъ маленькими картофельными котлетками (2 бл. № 42).

№ 75. Буржуазныя зразы.

6 ф. костреца говядины изрѣзать ломтями въ па-

лецъ толщиною; половину исколотить колотушкой, посолить, посыпать перцемъ и сухарями, а половину изрубить мелко сѣчкой, съ прибавленіемъ перца, соли, 1 стертой луковицы, 3 сырыхъ яицъ и $^1/_2$ ф. почечнаго жира. Уложить дно кастрюли рубленымъ почечнымъ жиромъ, на него мясной битокъ, затѣмъ рядъ приготовленнаго мяснаго фарша, опять битокъ, фаршъ и т. д. Сверху залить 1 стаканомъ бульона, 1 ложкой распущеннаго масла, накрыть крышкой, утушить до мягкости.

№ 76. Жаркое piquant.

Нарѣзать ломтями 3 ф. вырѣзки отъ тонкаго края или филея, поколотить, посолить. Нашинковать разныхъ кореньевъ и 1 луковицу, обжарить въ кастрюлѣ съ кусочками шпика, прибавить 2 лавровыхъ листка, 4 зерна перца, положить все мясо въ кастрюлю, и дать ему хорошенько зарумяниться съ обѣихъ сторонъ: затѣмъ вынуть, обвалять въ мукѣ, потушить немного еще, такъ, минутъ съ 15. Послѣ того прилить 1 стаканъ грибнаго бульона и тушить съ $^1/_4$ часа. Нашинковать отваренныхъ 5 сухихъ бѣлыхъ грибковъ (или $^1/_2$ ф. маринованныхъ рыжиковъ), опустить въ другую кастрюльку съ $^1/_2$ стакапомъ сметаны, прокипятить, залить процѣженнымъ соусомъ изъ подъ жаркаго, уложить битки на блюдо, залить соусомъ.

№ 77. Тирольское жаркое.

6 ф. говядины отъ костреца нарѣзать ломтями, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцемъ, положить 1 ломтикъ на дно кастрюли, въ распущенное масло. Нашинковать разныхъ кореньевъ, $^1/_2$ рѣпы, $^1/_4$ брюквы, разрѣзать на 8 частей небольшой кочешокъ бѣлой капусты, перемѣшать все вмѣстѣ и рядъ этой зелени положить на пластокъ мяса въ кастрюлю, потомъ опять мясо, и т. д. до верха. Залить 2 чашками бульона, прибавить 1 лавровый листокъ, 3 зерна перца, 1 рюмку вина, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, закрыть крышкой, замазать ее тѣстомъ, поставить на плиту на закрытую канфорку на 3 часа, почаще встряхивая чтобы не пригорѣло.

№ 78. Парадный рулетъ. (Изъ телятины).

Нашпиговать длинный и нетолстый кусокъ телятины ф. въ 5—6, посыпать солью, перцемъ, дать полежать 1 часъ. Перебрать, переполоскать въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. сморчковъ, изрубить, посолить, посыпать перцемъ, сложить въ каменную плошку, прибавить 4 ложки масла, медленно ужаривать, мѣшая ложкою. Потомъ прилить къ нимъ 1 стаканъ сметаны и дать превратиться въ густую массу; тогда прибавить 4 ложки сухарей, 2 сырыхъ желтка, размѣшать, наложить ровнымъ слоемъ на телятину, свернуть ее рулетомъ, связать бичевкой, ужарить на противнѣ, въ

печи, до готовности въ 3 ложкахъ масла. Сморчками фаршируютъ также цыплятъ, только безъ примѣси желтковъ и сухарей.

№ 79. Армейское жаркое.

Обрумянить со всѣхъ сторонъ мягкій кусокъ говядины въ 5 ф. отъ ссѣка, посыпавъ его солью. Острымъ ножемъ разрѣзать на ломти, не прорѣзая ихъ совсѣмъ. 2 ложки муки стереть съ $1^1/_2$ ложками чухонскаго масла, развести 1 чашкой сметаны, намазать каждый ломоть, сложить, обвязать бичевкой, ужарить въ кастрюлѣ подъ крышкою до готовности. Выложивъ на блюдо, огарнировать слѣдующимъ образомъ изжареннымъ картофелемъ: очистить 20 штукъ отвареннаго картофеля, нарѣзать кружками, обвалять въ мукѣ съ солью, обрумянить въ чухонскомъ маслѣ.

№ 80. Вестфальскія котлеты.

Приготовить обыкновенныя говяжьи котлеты какъ показано въ № 10 отд. жаркихъ, обжарить ихъ въ маслѣ. Отдѣльно обжарить въ маслѣ 1 ф. шинкованной кислой капусты, слегка отжатой, или же натертаго хрѣну, разложить по котлетамъ, сравнять ножемъ, уложить на глубокой сковородѣ, прибавить 2 ложки масла, накрыть крышкой, дать тушиться около часу, почаще шевеля ихъ ножемъ, но не переворачивая.

№ 81. Рулетъ говяжій.

Фунтовъ 6 говядины отъ филея, поколотить, натереть солью, посыпать перцемъ, скропить сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, дать полежать. (Кусокъ мяса долженъ быть длиненъ и не толстъ). Потомъ стереть на теркѣ 1 луковицу, прибавить 2 ложки распущеннаго масла, 2 ложки сметаны, 4 крутыхъ желтка и 2 сырыхъ, 3 ложки толченыхъ сухарей, 1 стаканъ очень мелко изрубленной вареной или жареной телятины, посолить, посыпать перцемъ, стереть все ложкою до гладкости, наложить ровнымъ слоемъ на говядину, свернуть рулетомъ, связать шнуркомъ, поставить въ печь на противнѣ съ 2 ложками масла и жарить поливая сокомъ.

Незадолго передъ обѣдомъ прилить 1 стаканъ сметаны, прокипятить, полить на блюдѣ рулетъ.

№ 82. Тушеный карбонадъ.

Избить деревянной колотушкой изрѣзанную ломтями говядину, ф. въ 4, посолить, посыпать перцемъ, скропить сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ 2 ложкахъ масла, сложить въ кастрюлю, прибавить 1 стаканъ бульона, 1 ложку ма-

сла, 1 стаканъ сметаны, $^1/_2$ стакана сухарей, 10 очищенныхъ картофелинъ, утушить подъ крышкою до мягкости.

№ 83. Фрикандо изъ говядины.

Кусокъ отъ филея ф. въ 6 поколотить, натереть съ обѣихъ сторонъ солью, посыпать перцемъ, нашпиковать съ одной стороны, свернуть рулетомъ шпикомъ въ середину, связать шнуркомъ, уложить на противень, прибавить 3 ложки масла, вставить въ жаркую печь, жарить, поливая масломъ. Когда готово—обрѣзать шнурокъ, уложить на блюдо. На противень прилить 1 стаканъ сметаны, прокипятить, облить мясо, подавать.

№ 84. Котлеты Джонъ-Буль.

Приготовить обыкновенныя котлеты (см. отд. жарк. № 10), обжарить ихъ въ маслѣ, уложить на продолговатое блюдо. Между тѣмъ отварить 1 коровій мозгъ или пару телячьихъ, въ водѣ съ уксусомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь рѣшето, перемѣшать съ солью, толченымъ перцемъ, $^1/_2$ стаканомъ толченыхъ бѣлыхъ сухарей, намазать на каждую котлету слоемъ потолще, сравнять ножемъ, вставить въ печь на $^1/_2$ часа; вынувъ, посыпать жареной зеленью петрушки, огарнировать жаренымъ картофелемъ.

№ 85. Шлезвигское жаркое.

Обжарить ф. 6 мяса отъ ссѣка на большомъ огнѣ, натеревъ его, предварительно солью. Потомъ положить его въ горшокъ и залить уксусомъ такъ, чтобы его покрыло, оставить лежать дня 4, вынуть, дать стечь водѣ, осушить полотенцемъ, обжарить на открытой канфоркѣ въ 2 ложкахъ масла, сложить въ кастрюлю, прибавить 1 изрубленнаго анчоуса, 1 ложку капарцовъ, $^1/_2$ стакана сухарей, $^1/_2$ стакана уксусу, въ которомъ мокло мясо, 2 чашки бульона, накрыть, дать утушиться до готовности.

№ 86. Португальское жаркое.

Натереть солью 5 ф. мягкой говядины отъ костреца или огузка, на большомъ огнѣ обрумянить со всѣхъ сторонъ, острымъ ножемъ нарѣзать ее ломтями (но не до конца, а такъ, чтобы съ одной стороны держались). Смѣшать 1 стаканъ стертаго пармезана съ 1 стаканомъ сметаны, 1 чашкою мелкихъ сухарей, посолить, намазать на каждый ломоть, обвязать шнуркомъ, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, $^1/_2$ стакана бульона накрыть крышкой, утушить до готовности. Подавая—обрѣзать шнурокъ.

№ 87. Жаркое съ тушеной капустой.

Обрумянивъ, какъ обыкновенно, кусокъ хорошей, сочной и жирной говядины ф. 5—6, положить подъ нее въ кастрюлю нарѣзанной пластинками свѣжей капусты, кусочка 2—3 сахару, ложку масла и столько же горячей воды, и за часъ или полтора (смотря по вѣсу жаркого) до обѣда поставить въ довольно жаркую печь. Кастрюля должна быть очень плотно закрыта крышкой, чтобы не испарился сокъ и не пригорѣла говядина и капуста.

Смотря по надобности, можно подлить еще ложку или двѣ воды.

№ 88. Гарибальдійское жаркое.

6 ф. говядины отъ ссѣка разрѣзать какъ на битки, побить, посолить, посыпать перцемъ, чуть-чуть обжарить въ маслѣ. 1 чашку натертой булки обжарить въ 1 ложкѣ масла. Въ кастрюлю положить 1 ложку масла, распустить, положить пластокъ мяса, на него рядъ обжареной булки, опять мясо и т. д. до верха, влить $^1/_2$ стакана вина, 1 чашку бульона, сокъ изъ 1 лимона, прибавить 2 лавровыхъ листка; 4 зерна перца, накрыть крышкою, потушить съ $^3/_4$ часа. Затѣмъ разбить 1 ложку муки съ 1 чашкою сметаны, прибавить 1 ложку капарцовъ, влить въ кастрюлю, потушить еще съ $^1/_4$ часа, потомъ выложить на блюдо

караваемъ, залить соусомъ, и передъ подаваньемъ посыпать зеленью.

№ 89. Тушеная говядина.

Положить въ кастрюлю 2 ложки масла, и когда закипитъ—опустить кусокъ мяса отъ ссѣка или филея фунтовъ въ 5—6, обрумянить со всѣхъ сторонъ хорошенько, посолить, влить 1 стаканъ бульону, очистить 20 штукъ сыраго картофеля и положить на говядину, прибавить 3 лавровыхъ листка, 6 зеренъ перца. Покрыть кастрюлю крышкой, отставить на край плиты и дать кипѣть исподволь, переворачивая говядину и подливая бульону, чтобы не пригорѣло. Мясо надо пробовать вилкой—если кровь выступаетъ—то еще не готово. Въ особенности вкусенъ выходитъ картофель. Передъ отпускомъ нарѣзать мясо ломтями, уложить полосой по срединѣ блюда, съ обѣихъ сторонъ огарнировать тушонымъ картофелемъ, полить процѣженнымъ соусомъ и обсыпать зеленью.

№ 90. Шнельклопсфлейшъ.

Взять 3 ф. вырѣзки, разрѣзать на 6 ломтиковъ, побить обухомъ кухоннаго ножа, посолить, посыпать перцемъ. Изрубить 1 луковицу, обжарить въ маслѣ,

потомъ прибавить еще 1 ложку масла, положить ломти вырѣзки, жарить, поворачивая на обѣ стороны и нажимая ножемъ, чтобы вытекала кровь. Когда мясо обрумянилось — прилить 1 стаканъ сметаны и $^1/_2$ стакана бульона, прокипятить нѣсколько разъ, выложить на блюдо, облить соусомъ.

№ 91. Жаркое по аматерски.

Изрѣзать ломтями 5 ф. говядины отъ огузка, побить, нашпиговать почечнымъ жиромъ, посыпать перцемъ, дать полежать съ $^1/_2$ часа. Между тѣмъ нашинковать разныхъ кореньевъ по $^1/_2$ штуки, 1 луковицу, сложить въ кастрюлю съ 1 ложкою масла, обрумянить, прилить $^1/_2$ стакана воды, 2 ложки уксуса, 1 рюмку краснаго вина, положить на дно кастрюли, по верхъ кореньевъ крестообразно 4 лучиночки, на нихъ сложить приготовленное раньше мясо, накрыть крышкой, варить на закрытой канфоркѣ $1^1/_2$ часа. Затѣмъ вынуть говядину, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Въ соусъ прибавить 2 кружка лимона безъ зеренъ и кожи, прокипятить, облить на блюдѣ битки.

№ 92. Пожарскія котлеты.

Очистить, выпотрошить, вымыть 3 рябчика или

1 тетерьку, снять все мясо съ костей, изрубить, прибавить 2 ложки масла и 2 ложки сливокъ, 1 яйцо растереть ложкой до гладкости, посолить, посыпать чуть-чуть перцемъ, надѣлать котлетъ; обвалять въ яйцѣ, затѣмъ въ сухаряхъ, и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

№ 93. Утка съ каштанами.

Изрубить остатки стараго жаркого телятины, говядины, дичи, такъ, чтобы вышло всего 2 стакана, 1 луковицу, $^1/_4$ ф. почечнаго говяжьяго сала, зелени петрушки, посолить, посыпать перцемъ, перемѣшать хорошенько съ 2 сырыми яйцами и 1 корзиночкой изрубленыхъ также шампиньоновъ. Нафаршировать этимъ утку, зашить. Уложить дно кастрюли шпикомъ, а поверхъ него 1 изрубленной луковицей и кружками кореньевъ; — положить туда утку, покрыть бульономъ, уварить до готовности, вынуть, разнять, уложить на блюдо.

Очистить 10 штукъ каштановъ, положить въ соусъ изъ подъ утки, прибавить $^1/_2$ стакана вина, уварить, блить утку.

№ 94. Англійское жаркое.

Приготовить маринадъ: вскипятить 1 бутылку

уксуса съ 1 бутылкою воды, 3 лавровыми листками, 10 зернами перца, разными нашинкованными кореньями, остудить. Мягкій кусокъ говядины отъ костреца ф. въ 5, побить, положить въ приготовленный маринадъ на сутки. Потомъ вынуть, нашпиговать жиромъ, посолить, посыпать перцемъ, положить на противень съ 2 ложками масла, жарить, поливая сокомъ.

Въ маленькой кастрюлькѣ обжарить 1 ложку муки въ 1 ложкѣ масла, прилить 1 стаканъ бульона, $^1/_2$ стакана вина, прибавить 2 ломтика лимона безъ кожи и зеренъ, сокъ изъ подъ жаркого, посолить, прокипятить, подавать отдѣльно въ соусникѣ.

№ 95. Французское жаркое въ папильоткѣ.

Взять ф. 5 отъ филея, плоскій кусокъ, побить, посолить, посыпать перцемъ, скропить сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, нашпиговать жиромъ съ одной стороны, свернуть рулетомъ. Вымазать листъ чистой, бѣлой бумаги, но не глянцевитой, а матовой, 2 ложками холоднаго чухонскаго масла, завернуть въ нее рулетъ, обвязать шнуркомъ положить на противень, жарить, поливая масломъ, соку вытекать давать не слѣдуетъ. Когда готово — снять бумагу, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо; а въ масло прибавить 1 стаканъ сметаны, прокипятить, залить жаркое.

№ 96. Фаршированный поросенокъ по польски.

Отварить въ холщевомъ мѣшечкѣ рисъ, и горячій перемѣшать съ чухонскимъ масломъ, кишмишемъ, шинкованнымъ миндалемъ, тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, нафаршировать поросенка, зашить отверстіе. Если были потрохи—ихъ сварить, срубить и смѣшать тоже съ фаршемъ. Положить поросенка на противень съ ложкою масла—обжаривать.

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

ОТДѢЛЪ V.

СОУСЫ, САЛАТЫ, МАРИНОВАННЫЕ ПЛОДЫ, ЗЕЛЕНЬ И ЯГОДЫ.

ОТДѢЛЪ V.

Соусы, салаты, маринованные плоды, зелень и ягоды.

№ 1. Саладъ изъ красной или бѣлой капусты.

Взять небольшой качанъ бѣлой или красной капусты, мелко нашинковать, положить въ миску или въ салатникъ, обварить кипяткомъ (для удаленія горечи и мягкости) дать постоять $^1/_2$ часа, потомъ отжать хорошенько, посолить, снова дать стоять съ часъ, затѣмъ слить воду, и залить $^1/_2$ стаканомъ крѣпкаго уксуса, еще дать постоять часа 2, потомъ уксусъ слить, посыпать мелкимъ сахаромъ по вкусу, положить 2 ложки оливковаго масла, хорошенько перемѣшать, подать къ жаркому.

№ 2. Моченая брусника съ яблоками.

Взять четверикъ брусники, перебрать, перемыть, скласть въ кадочку или большой горшокъ слѣдующимъ порядкомъ: рядъ брусники, рядъ яблокъ, рядъ брусники и т. д. Вскипятить воды съ сахаромъ, гвоздикой и корицей, остудить и облить бруснику.

Держать бруснику слѣдуетъ въ холодномъ мѣстѣ. Яблоки хороши для мочки или антоновскіе, или чернаго дерева.

Брусника и яблоки могутъ служить отдѣльными салатами или и то и другое вмѣстѣ, особенно великимъ постомъ.

№ 3. Корнишоны.

Набрать маленькихъ огурчиковъ, самое большее въ вершокъ, чѣмъ меньше тѣмъ лучше, очистить отъ стеблей и цвѣта, сложить въ стеклянную банку.

Между тѣмъ приготовить слѣдующій маринадъ: вскипятить одну бутылку крѣпкаго уксусу, положить въ него 5 лавровыхъ листьевъ, 15 штукъ перцу, 10 штукъ гвоздики, вершокъ корицы, соли; когда уксусъ хорошо прокипѣлъ, горячимъ облить корнишоны, положивши предварительно 2 стручка краснаго перца. Черезъ два дня, если уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его прочь, сдѣлать новый и снова облить корнишоны. Когда уксусъ остынетъ, тогда взять кусочекъ свѣжаго коровьяго жиру, растопить и горячимъ облить корни-

шены. Сало застынетъ на поверхности толстымъ слоемъ и такимъ образомъ предохранитъ корнишены отъ проникновенія въ нихъ воздуха.

Это самый совершенный способъ заготовленія въ прокъ корнишоновъ и овощей вообще. Они смѣло могутъ держатся до новыхъ.

Такимъ же способомъ приготовляются эшалоты (мелкій лукъ). Берется лукъ, очищается отъ шелухи, обваривается кипяткомъ, кладется въ банку, заливается вышесказаннымъ маринадомъ и т. д.

№ 4. Горчичный соусъ къ майонезамъ и холоднымъ рыбамъ.

Растереть до гладкости 1 ложку приготовленной горчицы съ 3 некруто-сваренными или сырыми желтками, 2 ложками прованскаго масла, 1 ложкой мелкаго сахара, развести 1 стаканомъ уксуса и немного отварной холодной водой. Этотъ соусъ можно подать такъ, какъ сказано, или прибавить въ него 1 крутое и мелко-срубленное яйцо, $^1/_2$ ф. маринованныхъ грибовъ, 2 ложки капорцовъ. Все это хорошо перемѣшивается и кто любитъ прибавляетъ мелко-нарубленной зелени.

№ 5. Красный соусъ.

1 ложку муки и $^1/_2$ ложки масла растереть хорошенько, залить $2^1/_2$ стаканами горячаго бульона, по-

ставить, мѣшая на плиту, кипятить, пока не загустѣетъ. Потомъ подцвѣтить соусъ 2 кусками сахара, подожженными на сковородкѣ и разведенными 3 ложками бульона. По вкусу прибавить сахару, соли, лимоннаго соку или уксусу. Этотъ соусъ очень идетъ къ телячьимъ и говяжьимъ котлетамъ.

№ 6. Картофельный салатъ.

Отварить, но не разварить, 12 штукъ средней величины картофеля, остудить, очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками, сложить въ салатникъ, полить 2 ложками прованскаго масла, $1^1/_2$ ложками уксуса, посолить, посыпать рубленой зеленью укропа, хорошенько перемѣшать.

Въ этотъ саладъ, кто любитъ, можно положить кружками нарѣзанную, печеную или вареную свеклу, соленые огурцы, безъ кожицы; вмѣсто огурцовъ или даже съ огурцами можно положить маринованные рыжики или бѣлые грибы.

№ 7. Маринованные плоды.

Взять 3 десятка грушъ (крѣпкихъ, не переспѣлыхъ), очистить отъ кожицы, или бергамотовъ, или яблокъ (послѣдніе рѣжутся на 4 части). Груши и бергамоты слѣдуетъ отварить въ посахаренной водѣ, до полуготовности, откинуть на сито, вскипятить слѣдующій маринадъ: взять 4 стакана уксуса, прибавить въ

него 2 стакана мелкаго сахара, гвоздики, корицы, немного англійскаго перца, вскипятить нѣсколько разъ, сложить отваренныя груши, бергамоты и сырыя яблоки, дать вскипѣть еще 2 раза ключемъ, вылить въ банку, остудить и залить саломъ (см. корнишоны № 3), обвязать банку бумагой, вынести на ледъ.

№ 8. Салатъ изъ груздей и рыжиковъ.

Изъ груздей салатъ приготовляется такъ: взять 1 ф. соленыхъ груздей, слить прочь разсолъ, если крупные—разрѣзать на 4 доли, мелкія—на двѣ, прибавить изрубленную небольшую луковку или зеленаго луку, полить 1 ложкою уксуса и $1^1/_2$ ложки масла. Можно уксусъ не класть, а вмѣсто того кушать съ маковымъ масломъ.

Рыжики подаются въ салатникѣ цѣликомъ, огарнированные кружками варенаго картофеля и свеклы и политые уксусомъ и масломъ.

Когда рыжики мелкіе, то подаются просто безъ всякой приправы.

№ 9. Пикули.

Пикули заготовляются въ прокъ постепенно, въ теченіе всего лѣта, по мѣрѣ созрѣванія овощей, а потому каждый новый сортъ требуетъ новой банки; затѣмъ хозяйки могутъ мѣшать по произволу. Мари-

надъ для всякой зелени приготовляется, какъ въ № 3 *корнишоны*, и далѣе поступается также.

Цвѣтная капуста, морковь, нарѣзанная звѣздочками, турецкіе бобы, нарѣзанные на три или двѣ части, вылущенный зеленый горохъ, селлерей, все это отваривается до полуготовности въ соленомъ кипяткѣ, откидывается на рѣшето, потомъ складывается въ банки, заливается маринадомъ. Капусту нужно разнимать на части, турецкіе бобы очищать отъ краевыхъ жилокъ, селлерей также рѣзать на 4 части, оставляя немного зелени. Дыни (рѣжутся на кусочки и нужно, чтобы онѣ были не перезрѣлыя, лучше употреблять огуречныя дыни), яблоки, груши, бергамоты нужно прокипятить въ сахарной водѣ, откинуть на рѣшето, остудить и потомъ залить уксусомъ, какъ сказано въ № 3 (корнишоны), только вмѣсто соли въ уксусъ положить сахаръ, для плодовъ и ягодъ лучше употреблять англійскій перецъ. Ягоды: вишни, сливы, крыжевникъ и др. кладутся сырыми. Хороша также маринованная свекла. Свеклу варятъ въ простомъ кипяткѣ безъ соли. Когда остынетъ, рѣжутъ кружечками и заливаютъ уксусомъ № 3 (корнишоны). Въ плоды, ягоды и свеклу краснаго (стручками) перца не кладутъ.

№ 10. Сборный салатъ.

Отварить и очистить отъ кожи 12 штукъ картофеля, 1 морковь, $^1/_4$ рѣпы, нарѣзать кружками и звѣздочками, сложить въ салатникъ; мелко изрубить или

нарѣзать кружками-же, испеченую свеклу очистить отъ кожи и изрѣзать также кружечками, 2 соленыхъ огурца, 4 соленыхъ груздя, прибавить ко всему этому $^1/_2$ ф. соленыхъ рыжиковъ, перемѣшать въ салатникѣ, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ.

№ 11. Маринованная фасоль.

Взять 2 ф. свѣжихъ стручьевъ молодой фасоли, очистить отъ краевыхъ волоконъ, нашинковать (но не мелко) или просто перерѣзать каждый стручекъ пополамъ, отварить въ посоленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей оттечь, сложить фасоль въ банку, залить горячимъ маринадомъ, остудить, см. № 3 (корнишоны), а сверху залить растопленнымъ говяжьимъ жиромъ, завязать банку пузыремъ, вынести на ледъ.

№ 12. Качанная капуста.

Взять вилокъ кислой капусты, изрѣзать на нѣсколько частей, положить въ салатникъ (можно прибавить $^1/_2$ изрубленной луковки для того, кто любитъ), полить прованскимъ, горчичнымъ или орѣховымъ масломъ, можно также прибавить немного уксусу.

№ 13. Бѣлый ванильный соусъ.

Вскипятить 1 бутылку цѣльнаго молока съ чаш-

кою сахара и вершкомъ наструганной ванили, процѣдить, слить въ кастрюльку, поставить на край плиты. Между тѣмъ растереть съ 3 ложками сахара 4 яичныхъ желтка, понемногу разводя молокомъ, и потомъ въ него вылить желтки, мѣшая поставить на огонь, дать задымиться, но не кипѣть, тотчасъ же отставить прочь. Этотъ соусъ идетъ къ пуддингамъ, причемъ имъ нужно поливать непремѣнно горячимъ.

№ 14. Сабайонъ.

Отдѣлить въ кастрюлю 5 желтковъ, прибавить 5 ложекъ сахарной пудры, влить 1 стаканъ бѣлаго столоваго вина (портвейну), или $^1/_2$ стакана мадеры и $^1/_2$ стакана воды, взбивать вѣнчикомъ на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ густую пѣну, тогда горячимъ облить пуддингъ.

№ 15. Брусничное варенье.

Самое лучшее время для варки этого варенья-салата, начало сентября, когда ягоды не совсѣмъ дозрѣли и не сдѣлались мягкими. На 8 стакановъ перебранныхъ и перемытыхъ ягодъ кладется: 4 стакана, а кто не любитъ это варенье сладкое, то 2 стакана сахарнаго песку, 5 зеренъ гвоздики, 2 вершка корицы, померанцевой корки, нарѣзанной тоненькими полосками, нарѣзанныхъ и вычищенныхъ четвертинками кислыхъ яблокъ (яблоки кладутся позднѣе, чтобъ не раз-

варились). Передъ тѣмъ, какъ ягоды сложить въ кострюлю хорошо вылуженную, на дно положить 3 чайныя серебряныя ложечки—это отнимаетъ горечь.

Пѣну съ брусники во время кипѣнья, нужно снимать, и когда ея совершенно не будетъ, значитъ варенье готово. Тогда его сложить въ банку, когда оно остынетъ, обвязать бумагой съ пузыремъ, вынести въ холодное мѣсто.

№ 16. Моченая морошка.

Перебрать, перечистить фунтовъ 10 морошки, сложить въ банку, залить вскипяченой съ сахаромъ, но остывшею водою, такъ чтобы ее совершенно покрыло, вынести въ холодное мѣсто. Зимой, если она замерзнетъ, то это нисколько ей не вредитъ. Какъ салатъ гораздо лучше маринованная морошка. Приготовляется она такъ: кипятится маринадъ изъ 1 бутылки уксуса, 1 стакана сахара, немного корицы и гвоздики, и горячимъ заливается морошка уложенная въ банку, затѣмъ поступать, какъ показано въ корнишонахъ № 3.

№ 17 и 18. Салатъ андивъ и цикорій.

Андивъ и цикорій самые ранніе изо всѣхъ салатовъ. Перечистивъ, перополоскавъ каждый кусточекъ, сложить въ салатникъ, полить 3-мя ложками прован-

скаго масла и 2 ложками уксуса, посолить, перемѣшать. Приготовлять эти салаты слѣдуетъ часа за 2 до обѣда.

№ 19. Маринованная красная смородина, вишни и крыжевникъ.

Кипятится маринадъ изъ 1 бутылки уксуса, прибавляютъ въ него 1 стаканъ (смотря по вкусу) мелкаго сахара, корицы, гвоздики и горячимъ заливаются ягоды. Вишни и крыжевникъ должны быть перемыты и сложены въ банки, а красная смородина—перевязана пучечками, по 5 вѣточекъ въ каждомъ. Сверху банки заливаются саломъ, какъ объяснено въ № 3, (корнишоны), или горячимъ жиромъ.

№ 20. Бѣлый кислый соусъ.

Бѣлый кислый соусъ приготовляется различно, смотря потому, для чего предназначается; если къ разварной курицѣ — то такъ: въ каменную кастрюльку кладутъ 1 ложку муки, 1 ложку несоленаго масла, выжимаютъ сокъ изъ 1 лимона и стираютъ все до гладкости, ставятъ на плиту, на легкій огонь, мѣшая ложкою, прибавляютъ понемногу полную ложку мелкаго сахара и 2 чашки бульона, даютъ прокипѣть нѣсколько разъ, заливаютъ курицу.

Для котлетъ соусъ готовится такъ: въ масло, въ которомъ жарились котлеты или жаркое, за 5 минутъ

до обѣда влить 2 ложки холодной воды и прибавить $^1/_2$ стакана сметаны, быстро мѣшая дать прокипѣть раза 2, облить горячимъ жаркое или дичь.

№ 21. Салатъ изъ цикорія и свеклы.

Перемыть, изрѣзать салатъ цикорій, сложить въ салатникъ; очистить и изрѣзать кружками 1 испеченую свеклу, перемѣшать все это съ цикоріемъ, посолить, полить прованскимъ масломъ (3-мя ложками) и $1^1/_2$ ложкою уксуса. Кто любитъ, можно посыпать перцемъ и зеленью укропа.

№ 22. Зеленая фасоль.

Очистить отъ краевыхъ волоконъ 2 ф. зеленой фасоли, переполоскать, сшинковать, (только не мелко), отварить въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить сквозь рѣшето, чтобы стекла вода, сложить въ кастрюльку, прибавить 1 ложку муки, 1 ложку свѣжаго чухонскаго масла, посолить, перемѣшать, дать закипѣть, влить 1 стаканъ бульона, дать еще прокипѣть 1 разъ, затѣмъ подавать на столъ, посыпавъ сверху рубленной зеленью петрушки или укропа. Съ фасолью, приготовленной такимъ образомъ, можно подавать гренки (бѣлый хлѣбъ, нарѣзанный четырехъугольниками и обжаренный въ маслѣ).

№ 23. Свѣжій качанный салатъ.

Взять 5 кочешковъ салату, обрѣзать корешки, пе-

реполоскать въ водѣ, отдѣлить листья, когда останутся маленькіе кочешки, то ихъ класть цѣльными, сложить въ салатникъ.

Приправляютъ его троякимъ способомъ: 1) варятъ въ крутую 2 яйца, отдѣляютъ желтки и стираютъ ихъ съ 2 ложками прованскаго масла, 1 ложечкой сдѣланной сарептской горчицы, 2 ложечками мелкаго сахару, щепоткой соли, размѣшиваютъ 2-мя ложками уксусу, обливаютъ салатъ, хорошенько мѣшая. 2) Положить 3 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, сахару по вкусу, щепотку соли, перемѣшать и уложить сверху нарѣзанными кружечками крутыхъ яицъ. 3) Вмѣсто масла прованскаго, кладется чайная чашка сметаны остальное, какъ сказано въ способѣ 2-мъ, кромѣ яицъ.

Сверху салатъ посыпаютъ мелко рубленной зеленью укропа. Сахаръ,—для того, кто не любитъ,—можетъ быть выброшенъ безъ ущерба для салата.

№ 24. Французскій салатъ.

Взять небольшой кочешокъ красной капусты, мелко нашинковать, облить кипяткомъ, оставя въ немъ 15 минутъ. Послѣ этого срока вынуть, сполоснуть въ холодной водѣ, отжать, хорошенько посолить, оставить лежать часа 4, постоянно мѣшая. Затѣмъ воду слить и положить $^1/_2$ стакана уксусу и снова оставить на 2 часа.

Взять 5 корней селлерея, мелко нашинковать, облить кипяткомъ и оставить въ немъ 10 минутъ, потомъ слить, точно также какъ и уксусъ съ капусты, смѣшать вмѣстѣ, нарѣзать тоненькими жеребей-

ками варенаго картофеля, все это хорошенько перемѣшать, положить три ложки прованскаго масла, кто любитъ перцу, снова перемѣшать, подать на столъ.

№ 25. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить отъ кожи 10 свѣжихъ огурцовъ, изрѣзать тонкими кружками, сложить въ салатникъ, посолить, полить уксусомъ и прованскимъ масломъ. Вмѣсто масла ихъ мѣшаютъ съ $^1/_2$ стаканомъ сметаны и $^1/_2$ стаканомъ уксуса. Зелень петрушки и особенно укропа сообщаютъ салатамъ вообще превосходный вкусъ.

№ 26. Маринованные грибы.

Очистить фунта 3 бѣлыхъ грибовъ, или подосиновиковъ, или рыжиковъ, или березовиковъ, перемыть, отварить въ посоленомъ кипяткѣ, откинуть на сито, дать оттечь водѣ, сложить въ банку. Вскипятить маринадъ изъ 1 бутылки уксуса, 2 лавровыхъ листковъ, 6 зеренъ перца, гвоздики, корицы и щепотки соли, горячимъ залить грибы, остудить, а сверху залить растопленнымъ саломъ, обвязать банку пузыремъ, вынести на ледникъ.

№ 27. Маринованная цвѣтная капуста.

Взять 6 крѣпкихъ, плотныхъ кочешковъ цвѣтной капусты, очистить ихъ отъ листьевъ и кочерыжки, разрѣзать на нѣсколько частей каждый, отварить въ

посоленномъ кипяткѣ, не давая впрочемъ развариться, осторожно выловить шумовкой, сложить на рѣшето и когда вода съ нихъ стечетъ, то залить горячимъ маринадомъ № 3 (корнишоны), а сверху жиромъ.

№ 28. Салатъ изъ свѣжей цвѣтной капусты.

Очистить 5 кочешковъ хорошей, бѣлой цвѣтной капусты, перемыть въ холодной водѣ, разрѣзать каждый на 4 части, отварить въ посоленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, и когда стечетъ вода, сложить въ салатникъ, посыпать зеленью. Передъ обѣдомъ—полить уксусомъ и прованскимъ масломъ, на 3 ложки уксуса 2 ложки масла.

№ 29. Малосольные и соленые огурцы.

Чтобы огурцы сдѣлать скорѣй малосольными, нужно обрѣзать съ обѣихъ сторонъ немного кожицу и затѣмъ укладывать уже въ банку.

Огурцы, передъ соленіемъ въ прокъ, не моются, а хорошо вытираются, затѣмъ кладутся въ кадку въ слѣдующемъ порядкѣ: рядъ огурцовъ, рядъ дубоваго и черной смородины листа, укропа вѣтками вмѣстѣ съ сѣмячками; для того чтобы огурцы были крѣпче, кладутъ кусочками нарѣзанный хрѣнъ, кто любитъ, — чеснокъ. Когда кадка или банка полна огурцами, ихъ наливаютъ холодной водой съ солью. Соль кладутъ по вкусу, (или на ведро воды 1 ф. соли). Заливши огурцы разсоломъ, они выносятся на ледникъ.

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

ОТДѢЛЪ VI.

ПИРОЖНЫЯ.

ОТДѢЛЪ VI.

Пирожныя.

№ 1. Миндальные мазурки.

1 ф. сладкаго и $^1/_8$ ф. горькаго миндаля очистить и истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу (1 ф.) мелкаго сахара (во избѣжаніе замасленія). Когда миндаль хорошо истолченъ, такъ что его можно просѣять сквозь рѣшето, тогда выложить его въ глиняную чашку, влить туда же 36 яичныхъ желтковъ, предварительно стертыхъ до возможной густоты и бѣлизны (приблизительно, какъ сметана) и тереть эту массу лопаткой, въ одну сторону, впродолженіи цѣлаго часа, прибавляя въ нее понемножку взбитой изъ 12 бѣлковъ пѣны и, смотря потому, кому что больше нравится, корицы, кардамону, или ванили. Когда масса сдѣлается сплошной, тогда выложить ее въ приготов-

ленныя и смазанныя масломъ бумажныя коробочки, величиною въ обыкновенную игральную карту.

Коробочки эти уставить рядкомъ на противень, и въ печь, какъ для бисквитъ, на 15 минутъ.

№ 2. Королевское мороженное.

Берутъ 2 бутылки самыхъ густыхъ сливокъ, 3 стакана сахару (пудры такъ наз.), прибавляютъ палку высушеной и стертой въ порошокъ ванили, смѣшиваютъ, перекладываютъ въ форму.

Мелко наколотый ледъ посыпаютъ солью и складываютъ въ ведро. По срединѣ оставляютъ отверстіе для формы, которая должна быть обложена до самой крышки, тогда начинаютъ ее поворачивать, пока сливки не замерзнутъ.

№ 3. Лимонное желе.

1 ф. сахару вскипятить съ 4 стаканами воды, снимая пѣну. Потомъ снять съ $^1/_2$ лимона на сахаръ цедру и опустить ее въ сиропъ; туда же выжать сокъ съ 2 лимоновъ. Взять на 10 листковъ желантину (5 краснаго и 5 бѣлаго, что составитъ вмѣстѣ 10 золотниковъ) распустить въ $^3/_4$ стакана горячей воды, дать вскипѣть всему вмѣстѣ, процѣдить сквозь частое сито, вылить въ форму, поставить на ледъ.

№ 4. **Испанскій вѣтеръ** или дутый пирогъ.

Отдѣлить бѣлки отъ 15 яицъ, взбить, подсыпая по немногу 1 стаканъ мелкаго сахару и 2 ложки однѣхъ ягодъ какого нибудь варенья безъ соку.

Осторожно перемѣшать, выложить горою на блюдо, поставить въ духовую печь минутъ на 15, потомъ, посыпавъ сахаромъ, подавать на столъ. На 15 бѣлковъ свѣжихъ ягодъ: клубники, земляники, малины или наконецъ яблокъ (которыя нужно печь), берется столько, чтобы послѣ того какъ ихъ протрутъ черезъ сито, вышло ровно $1^1/_2$ стакана, тогда эта масса, въ которую прибавляютъ мелкій сахаръ (1 стаканъ) кипятится или просто не кипяченая мѣшается со взбитыми бѣлками, что также хорошо и тогда, когда подается на столъ супъ, выкладывается горкой на блюдо металлическое или каменное, которое, поставленное въ печь, не боится жара.

Это пирожное подается съ цѣльнымъ молокомъ.

Изъ оставшихся желтковъ на другой день можно сдѣлать сабайонъ къ какому нибудь пуддингу.

№ 5. **Компотъ изъ яблоковъ и чернослива.**

Изъ $^1/_2$ ф. сахара, $1^1/_2$ стакана воды варятъ сиропъ съ 8 штуками гвоздики и кусочка корицы. Потомъ очищаютъ отъ кожи 8 кислыхъ яблоковъ, рѣжутъ кусками и варятъ въ этомъ сиропѣ, наблюдая, чтобы не разварились. Въ другой посудѣ варятъ 1 ф.

черносліва съ 3 ложками сахару, но разбухать ему не даютъ, вынимаютъ, укладываютъ съ яблоками на одно блюдо, поливаютъ сиропомъ. Подаютъ къ столу холодное. Вмѣсто пряностей кладутъ $^1/_2$ лимона или подбавляютъ въ сиропъ $^1/_2$ стакана вина. Къ черносливу можно примѣшать сухихъ абрикосовъ, сушоной вишни и сушеной черники и изюму.

№ 6. Клюквенно-миндальный кисель.

Сварить самый обыкновенный клюквенный кисель, смот. № 39, такой густоты, чтобы онъ тянулся за ложкою, а не сбѣгалъ съ нея; а такъ какъ цвѣтъ его играетъ тоже не маловажную роль, то клюкву слѣдуетъ раза 2 обдать сначала кипяткомъ, и тогда уже, сцѣдивъ прочь воду, протирать сквозь сито и, прибавить, по вкусу, сахару. Потомъ, приготовить возможно густое миндальное молоко, разводя миндаль молокомъ, размочить въ немъ сухари, укладывать въ смоченную водою форму рядъ киселя, рядъ сухарей, рядъ киселя, опять сухари и т. д. до краевъ. Послѣдній рядъ долженъ быть изъ киселя, точно также какъ и первый, а то не выпадетъ изъ формы.

№ 7. Яблочное суфле.

Спечь 5 яблоковъ и протереть сквозь рѣшето. Взбить въ пѣну 5 бѣлковъ, положить въ нихъ 6 ложекъ столовыхъ сахарнаго песку, осторожно перемѣ-

шать съ яблоками, выложить на круглое блюдо горкой, поставить въ печь минутъ на 10—15. Какъ зарумянится, нести на столъ, пока не опало.

Подать цѣльное молоко.

№ 8. Эсы.

4 стакана чуть тепленькаго молока, или цѣльнаго парнаго, наилучшимъ образомъ размѣшать съ 16-ю стаканами муки. Потомъ положить въ это тѣсто 3 столовыхъ ложки дрожжей, 1/4 ф. чухонскаго масла (растапливать его для всѣхъ этихъ печеній не требуется), перемѣсить и поставить въ теплѣ, пусть поднимется. Послѣ этого выдѣлать изъ него S, уложить ихъ на насѣянный мукою противень, смазать сверху яичнымъ желткомъ, разболтаннымъ на половину съ холодною водою, и поставить въ «легкій духъ» на 25 минутъ.

№ 9. Компотъ изъ сухихъ фруктовъ.

Взять 1/2 ф. сушеныхъ яблоковъ, 1/2 ф. сушеныхъ грушъ, 1/2 ф. черносливу, 1/2 ф. шепталы, 1/2 ф. винныхъ ягодъ, 1/4 ф. изюму, 1/4 ф. абрикосовъ, перемыть, сложить въ кастрюлю, залить 3 стаканами кипятку, прибавить 2 чашки сахару, 3 кружка лимона безъ зеренъ и кожи, 1/2 стакана бѣлаго столоваго вина, прокипятить нѣсколько разъ, но не давать плодамъ развариваться. Развести 1 чайную ложечку кар-

тофельной муки $^1/_2$ чашкою холодной воды, вылить въ компотъ, прокипятить. Подавать горячее. Если хотятъ подавать компотъ холоднымъ, тогда приправы изъ картофельной муки не надо. По желанію тѣ или другіе фрукты всегда могутъ быть выброшены или замѣнены новыми.

№ 10. Апельсинное желе.

Распустить 20 листковъ желатина въ 4 стаканахъ кипятку, выжать туда же сокъ изъ 5 апельсиновъ, положить съ 2 апельсиновъ цедру и стаканъ сахару, влить $^1/_2$ стакана хересу или мадеры, варить съ $^1/_4$ часа, мѣшая ложкою. Потомъ процѣдить сквозь салфетку, вылить въ форму, поставить въ снѣгъ или холодное мѣсто.

№ 11. Подковки.

15 яичныхъ бѣлковъ взбить въ густую пѣну, потомъ всыпать въ нихъ понемножку столько муки, чтобы тѣсто вышло тягучее, но не плотное, влить въ него столовую ложку хорошихъ дрожжей, вымѣшать, слегка присыпать мукою и поставить въ теплѣ, чтобъ поднялось. Когда тѣсто поднимется, вымѣшать его, прибавить къ нему $^1/_4$ ф. несоленаго чухонскаго масла (а если масло соленое, то промыть его раза два три въ холодной водѣ), $^1/_4$ мелкаго сахара, $^1/_2$ сладкаго, предварительно очищеннаго и мелко истолченнаго

миндаля, и когда все это еще разъ поднимется—выдѣлывать изъ этой массы маленькія, подковообразныя штучки, тоже мокая руки въ сахаръ, и ставить въ печь, какъ и кольца, на 20 минутъ.

№ 12. Сливочный кремъ.

$1^1/_2$ стакана сырыхъ густыхъ сливокъ бить метелкой на льду, пока не обратятся въ густую пѣну. 4 желтка растереть до-бѣла съ 4 ложками сахара, развести $^1/_2$ стаканомъ вскипяченныхъ сливокъ, поставить на плиту мѣшая, дать задымиться, отставить и остудить, сбивая метелкою. Разварить 5 листковъ желатина въ $^3/_4$ стакана воды. Въ сбитыя сливки прибавить $^1/_2$ стакана мелкаго сахару, вылить желтки, не переставая бить метелкою, и въ концѣ всего—теплый еще клей. Выложить въ форму, поставить на ледъ, снѣгъ или просто въ холодное мѣсто.

Кипятя для желтковъ сливки — положить въ нихъ вершокъ ванили.

№ 13. Омлетъ изъ вареньевъ.

Разболтать 10 яицъ въ каменной посудѣ, потомъ вылить ихъ на горячую сковороду съ растопленной въ ней ложкою чухонскаго масла. Когда нижняя сторона хорошо поджарится, но верхняя будетъ мягка и жидковата, положить на нее 1 ф. малиноваго варенья и осторожно загнуть края со всѣхъ четы-

рехъ сторонъ, пирогомъ; подавать на столъ. Вмѣсто варенья кладутъ жирно обжаренный картофель и сверху яичницу, и посыпаютъ тогда рубленной зеленью петрушки.

№ 14. Миндальный кисель съ молокомъ.

Вскипятить $1^1/_2$ бутылки молока съ вершкомъ ванили и 2 стаканами сахару. Когда вскипитъ, опустить $^1/_2$ ф. очищеннаго сладкаго сшинкованнаго миндалю. Между тѣмъ развести 1 стаканъ картофельной муки съ $^1/_2$ бутылкою молока и, мѣшая, вливать потихоньку въ кипящее молоко. Когда кисель достаточно загустѣетъ и будутъ вскакивать пузырьки, снять съ плиты, разлить по тарелкамъ или въ блюдо, остудить. Къ столу подавать съ цѣльнымъ молокомъ.

№ 15. Кольца.

4 стакана крупичатой муки, 4 стакана холодной воды, 8 яичныхъ желтковъ, $^1/_2$ ф. хорошаго чухонскаго масла, $^1/_4$ ф. мелкаго сахара, немного толченой корицы, немного ванили, — все это смѣшать и хорошенько взбить скалкой до тѣхъ поръ, пока, при разрѣзѣ тѣста острымъ ножемъ, оно не будетъ представлять изъ себя сплошную, слегка ноздреватую массу.

Тогда, мокая руки въ мелкій сахаръ, выдѣлывать изъ этой массы небольшія кольца и, растягивая ихъ немного въ длину, укладывать на насѣянный мукою

противень, и печь въ «легкомъ духу». Черезъ 20 минутъ кольца готовы.

№ 16. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками.

Стереть на теркѣ 4 стакана черствaго чернаго хлѣба. Очистить 6—10 кислыхъ яблокъ (больше или меньше смотря по величинѣ ихъ), вынуть семячки и твердыя сердцевинки, изрубить ихъ, отмѣрить 4 стакана. Жирно обмазать форму чухонскимъ масломъ, круто усыпать сухарями, положить рядъ тертаго хлѣба, рядъ рубленыхъ яблоковъ, густо усыпать сахаромъ, наложить чайной ложечкой сливочнаго масла; потомъ— рядъ стертаго хлѣба, рядъ яблоковъ, рядъ сахара, масла и такъ до верха формы. Разбить 2 яйца, размѣшать съ 6 ложками сметаны и 3 ложками сахара, залить пуддингъ, поставить въ жаркую печь. Печется этотъ пуддингъ болѣе 2-хъ часовъ; на столъ подается со сливками.

№ 17. Тортъ á la Драгомировъ.

Очистить 4 большихъ яблока, нарѣзать толстыми ломтиками, обвалять ихъ въ сахарѣ и обжарить въ чухонскомъ маслѣ. Смазать форму холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями, уложить жареныя яблоки на дно ея и по краямъ. Между тѣмъ приготовить слѣдующую смѣсь: стереть на теркѣ бѣлый хлѣбъ, взять 6 яицъ и бутылку молока, и замѣсить на нихъ крутое тѣсто,

прибавивъ въ него палку мелко столченой ванили, шинкованнаго цукату и $1^1/_2$ стакана сахару, выложить это тѣсто въ форму и запечь. Подавать на столъ съ ягоднымъ сиропомъ.

№ 18. Кремъ шоколадный.

Влить въ кастрюльку 1 чайную чашку сливокъ и всыпать плитку въ $^1/_2$ ф. тертаго шоколада, дать вскипѣть, отставить и остудить. Въ другой кастрюлькѣ распустить 12 листковъ желатина и $1^1/_2$ стакана воды, дать вскипѣть, снять съ плиты. Растереть добѣла 6 желтковъ съ стаканомъ сахара, смѣшать съ шоколадомъ, поставить на огонь, бить не переставая вѣнчикомъ, когда погустѣетъ, отставить. Когда простынетъ, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами взбитыхъ сливокъ, потомъ выливать теплый желатинъ, не переставая бить вѣнчикомъ. Выложить въ форму, вынести на ледъ.

№ 19. Сухія пѣнки (пирожное).

На каждые 3 яичные бѣлка, взбитые въ густую пѣну, берется 3 чайныя ложечки сахарной пудры съ ванилью и 1 ложечка рисовой или картофельной муки. Пѣнки приготовляются за 3 часа до обѣда. Надо только поставить ихъ въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ. Противень нагрѣть, слегка насѣять картофельной мукой и укладывать на немъ ложкой пѣну небольшими

штучками, въ родѣ кондитерскихъ «безе». Кто хочетъ, можетъ къ пѣнѣ прибавить немного кошенили, и пирожное выйдетъ нѣжно-розоваго цвѣта.

№ 20. Пуддингъ сметанный съ сабайономъ.

Каменную форму вымазать холоднымъ чухонскимъ масломъ, круто усыпать просѣянными черными или бѣлыми толчеными сухарями. Въ другой посудѣ стереть до-бѣла 6 яичныхъ желтковъ съ 5 ложками мелкаго сахара съ прибавкою $^1/_2$ палки толченой ванили, потомъ всыпать 2 ложки муки, растереть, чтобы не было комочковъ. На 3 куска сахару снять цедру съ 1 лимона, столочь сахаръ, всыпать въ массу, выжать изъ лимона сокъ, опять перемѣшать. Поднять въ густую пѣну 6 бѣлковъ, перемѣшать ихъ съ остальнымъ поднимая ложкою снизу вверхъ, выложить въ приготовленную форму, поставить не въ очень жаркую печь, на 30—40 минутъ. На столъ подавать на блюдѣ, заливъ сабайономъ.

Сабайонъ. 5 желтковъ стереть до-бѣла съ 4 ложками сахара, прибавить $1^1/_2$ стакана столоваго бѣлаго вина, 1 чайную ложечку рома, $^1/_2$ стакана теплой кипяченой воды, поставить на закрытую канфорку, бить вѣнчикомъ, дать задымиться, сейчасъ-же облить пуддингъ и подавать.

№ 21. Рисъ съ яблоками.

1 стаканъ риса отварить разсыпчато въ водѣ, от-

кинуть на рѣшето, обдать холодной водой, дать ей стечь. Въ 1 ложкѣ кипятку развести $^1/_2$ стакана сахара, полить рисъ, выложенный въ каменную посуду, осторожно перемѣшать вилкой. 10 кислосладкихъ яблоковъ уложить на сковороду, сдѣлавъ сверху каждаго небольшое углубленіе и заполнивъ его мелкимъ сахаромъ, прибавить $^1/_2$ стакана кипятку, посыпать яблоки сверху еще $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, испечь до мягкости. Когда будутъ готовы, уложить на круглое блюдо по краямъ, въ средину выложить рисъ, облить яблочнымъ сокомъ. Яблочнаго сиропа можно приготовить отдѣльно изъ стакана воды, $^1/_2$ стакана сахара и 2 кислыхъ яблоковъ. Въ скоромный день это блюдо подается со сливками, и рисъ поливается передъ самымъ обѣдомъ стаканомъ сливокъ.

№ 22. Бисквитъ.

Разбить 6 яицъ, отдѣляя бѣлки отъ желтковъ. Бѣлки взбить въ густую пѣну, а желтки до бѣла растереть съ 6 ложками сахара, подсыпая понемногу $^1/_2$ чашки муки, или вмѣсто нея, 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки, осторожно перемѣшать со взбитыми бѣлками и выложить на бумагу, жирно смазанную масломъ, у которой должно загнуть края, въ видѣ коробочки, положить ее на противень и поставить въ печь.

Взбить $^1/_2$ бутылки сливокъ, потомъ всыпать понемногу $^1/_2$ стакана сахара, выложить горой на блюдо,

кругомъ обложить бисквитами, нарѣзанными четырехугольными кусочками.

№ 23. Пуддингъ изъ творога съ бѣлымъ ванильнымъ соусомъ.

Положить подъ сильный гнетъ 3 ф. творога. Черезъ 2 часа—протереть его черезъ рѣшето, прибавить къ нему 3 полныхъ ложки сливочнаго (также протертаго сквозь рѣшето) масла, 3 чайныя ложечки муки, 1 стаканъ сахара, 1 чашку наканунѣ очищеннаго и промытаго изюма или коринки (потому что онъ долженъ быть сухимъ), 6 желтковъ, 6 поднятыхъ въ пѣну бѣлковъ. Перемѣшать все это хорошенько. 1 ложкою сливочнаго масла вымазать салфетку, выложить въ нее массу, связать шнуркомъ, чтобы осталось отверстіе въ 20 коп. монету, вставить палку, для того чтобы было удобнѣе ворочать, опустить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить около 2 часовъ. Подавая на столъ облить слѣдующимъ *ванильнымъ соусомъ:* вскипятить 2 стакана цѣльнаго молока или сливокъ съ 1 чашкою сахара и вершкомъ ванили, разрѣзанной на самые мелкіе кусочки. Размѣшать 5 желтковъ съ $^1/_2$ стаканомъ молока и 4 ложками сахара, влить въ кипяченое молоко, быстро мѣшая, поставить на плиту, дать задымиться, но не кипѣть, сейчасъ же облить пуддингъ.

№ 24. Рисовый пуддингъ.

Отварить въ водѣ 2 стакана рису, завязать его

въ полотняный мѣшечекъ, но очень развариваться ему не давать. Вынуть, выложить въ каменную посудину, прибавить въ него чашку промытаго и вычищеннаго изюма, $1^1/_2$ стакана сахару, 6 яичныхъ желтковъ, $^1/_8$ ф. миндаля, размѣшать, пока масса не сдѣлается равномѣрною. Потомъ взбить 6 бѣлковъ, осторожно переложить ихъ въ рисъ, размѣшать снова, переложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ, усыпанную сухарями, поставить въ печь.

На столъ подавать съ шоколаднымъ соусомъ № 89 (отд. пирожн.).

№ 25. Экономическія пышки.

Изъ такого же тѣста, какъ для обыкновеннаго пирога, накатать маленькихъ шариковъ въ грецкій орѣхъ величиною и потомъ, раскатывая ихъ скалкой, начинять какими угодно ягодами, вареньемъ или говяжьимъ фаршемъ. За 40 минутъ до обѣда, нагрѣть глубокую сковороду или противень и, быстро обмакивая каждую пышку въ кипящее чухонское масло, вынимать ихъ рѣшетчатой ложкой и укладывать одну возлѣ другой въ два яруса, поверхъ одного ряда — другой, и въ печь, какъ для пирога. Разростаясь отъ жара, пышки эти очень легко отдѣляются другъ отъ друга, и очень вкусны.

Смотря по начинкѣ, къ нимъ подаются сахаръ или сметана, или же растопленное чухонское масло.

№ 26. Печеныя яблоки съ молокомъ.

Вымыть, осушить полотенцемъ 6 крупныхъ яблоковъ, уложить на блюдо, оловянное или фаянсовое, привычное къ жару, поставить въ печь на $^1/_2$ часа или немного болѣе, смотря по жару. Яблоки должны быть совершенно мягки. Подавая на столъ посыпать густо сахаромъ. Въ скоромный день ихъ ѣдятъ съ молокомъ или сливками.

№ 27. Пломбиръ кофейный.

Вскипятить 1 стаканъ сливокъ, всыпать въ него $^1/_2$ стакана молотаго кофе, процѣдить сквозь салфетку, дать простыть. 6 желтковъ растереть до бѣла съ 1 стаканомъ сахара, вылить въ нихъ кофе, размѣшать хорошенько, поставить на плиту не переставая мѣшать; когда погустѣетъ—отставить, слить въ форму, поставить въ ледъ, заморозить до половины готовности; потомъ взбить $^1/_2$ бутылки густыхъ сливокъ, перемѣшать въ формѣ все вмѣстѣ и поставить снова въ ледъ съ солью на 2 часа.

№ 28. Яблочныя оладьи.

На 10 крупныхъ кислыхъ яблокъ, очищенныхъ отъ кожицы, зернышекъ и сердцевинъ, надо взять 10 яицъ, 10 столовыхъ ложекъ крупичатой муки, 4 ложки

сахарной пудры и столько цѣльнаго молока, чтобы масса свободно стекала — тянулась съ ложки. Яблоки надо изрѣзать на не слишкомъ тонкіе ломтики. Желтки и сахаръ стереть сначала до-бѣла, потомъ съ мукою; подсыпая ее по немножку, во избѣжаніе комковъ, бѣлки поднять въ густую пѣну, смѣшать все вмѣстѣ, обмакивать въ эту смѣсь ломтики яблоковъ и не жарить, а варить ихъ, пока не покраснѣютъ съ обѣихъ сторонъ, въ кипящемъ чухонскомъ маслѣ, которое должно совсѣмъ ихъ покрывать. Подавая на столъ — уложить на блюдѣ, посыпать сахарной пудрой съ корицей. Къ этимъ аладьямъ подаютъ сливки или цѣльное молоко.

№ 29. Слоеный пирогъ съ яблоками или вареньемъ.

Приготовить слоеное тѣсто, по способу, указанному въ отдѣлѣ пироговъ № 8, раздѣлить на двѣ неравныя части, 1 гораздо болѣе другой, и изъ большей раскатать круглую лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиною, уложить ее на противень, смазанный масломъ, разложить на тѣстѣ ровнымъ слоемъ 2 ф. какого-нибудь варенья, края загнуть какъ у ватрушки. Изъ меньшей доли тѣста, тоже раскатанной, нарѣзать полосокъ, убрать пирогъ крестообразно, поставить въ печь.

Пирогъ съ яблоками дѣлается такъ: очистить 9 кислыхъ яблоковъ, вырѣзать серединку, разрѣзать на ломтики, уложить на тѣсто, такъ, чтобы не было пустыхъ мѣстъ, засыпать 1 стаканомъ сахара. Изъ

меньшей половины тѣста раскатать тонкій блинъ, закрыть имъ яблоки, защипать края, на самой серединѣ сдѣлать небольшое отверстіе, поставить въ печь. Изъ этого же самаго тѣста можно сдѣлать пирогъ другимъ способомъ. Взять глубокое круглое блюдо, которое не боится жара, положить туда тонко раскатанную лепешку вышеупомянутаго тѣста, чтобы оно покрыло бока и дно, положить въ блюдо, на тѣсто конечно, 8 ф. вычищенной черники со стаканомъ сахарнаго песку, сверху накрыть другой лепешкой изъ тѣста, поставить въ печь. Вмѣсто черники можно положить черную или красную смородину, сливы, абрикосы или земляннику. Эти пироги очень вкусны, потому что весь сокъ и ароматъ ягодъ остается внутри.

№ 30. Хворостъ.

Взять 4 яйца, совершенно свѣжихъ, $^1/_4$ стакана воды, кто любитъ духи, то можно положить въ эту порцію воды 1 столовую ложку розовой или жасминной, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 4 стакана муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать рѣзцомъ полосокъ въ два пальца шириной, заплетать разными фигурками въ видѣ жгутовъ или косъ, опускать въ глубокую сковороду или кострюлю съ кипящимъ русскимъ масломъ, нужно масло распустить не менѣе 1 ф., чтобы хворостъ совершенно погружался. Когда зарумянится вынимать шумовкой, класть на блюдо, посыпая мелкимъ сахаромъ.

№ 31. Кремъ брюле.

Вскипятить бутылку цѣльнаго молока съ 1 палкою вапили и стакапомъ сахара. Стереть съ 2 ложками сахара 4 желтка, подливая въ нихъ кипяченое молоко, быстро мѣшая ложкою. Поставить на огонь мѣшая, дать задымиться, но не кипѣть, разлить въ чашки, разрѣзать варившуюся ваниль на части и положить по кусочку въ каждую чашку, поставить ихъ на сковороду, въ которую налить кипятку, такъ чтобы дно чашекъ находилось въ водѣ, поставить въ жаркую печь, посматривать. Сверху затянется румяная пѣнка, ее нужно проколоть тонкой лучинкой, посмотрѣть, если молоко отходитъ внутри — то не готово, а если подъ пѣнкой сгустилось въ родѣ простокваши—значитъ готово, вынуть изъ печи, вынести въ холодное мѣсто.

№ 32. Красное желе изъ вина.

Налить въ кастрюльку 4 стакана воды, 2 стакана краснаго столоваго вина, прибавить $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара, порядочный кусокъ корицы, сокъ изъ 1 лимона, 4 гвоздики, прокипятить, процѣдить, слить снова въ кастрюлю, поставить на плиту, прибавить 10 листковъ бѣлаго желантина и 2 листка краснаго, прокипятить, непрестанно мѣшая ложкою, слить въ форму, вынести на холодъ.

№ 33. **Снѣжки.** (Les oeufs à la neige).

Вскипятить 1 бутылку цѣльнаго молока съ чашкой мелкаго сахара и $^1/_2$ палкою ванили. Взбить 4 бѣлка въ густую пѣну и опускать полной ложкой въ кипящее молоко, осторожно поворачивать на обѣ стороны, вынимать шумовкой и уложить на блюдо. Между тѣмъ растереть съ ложкою сахара 4 желтка, развести кипящимъ молокомъ, смѣшать все вмѣстѣ и снова поставить на огонь, не переставая бить вѣнчикомъ. Кипѣть не давать. Когда загустѣетъ и задымится — снять, облить снѣжки. Это пирожное подается холодное.

№ 34. **Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.**

Очистить $^1/_2$ ф. грецкихъ орѣховъ, мелко истолочь ихъ съ 1 бѣлкомъ, прибавить $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, вбить по 1-му 9 желтковъ, размѣшать хорошенько. Поднять въ густую пѣну 9 бѣлковъ, перемѣшать съ остальной массой, съ прибавкою 2-хъ ложекъ муки, спечь въ формѣ, смазанной масломъ.

Другимъ способомъ пекутъ тортъ въ двухъ формахъ (небольшихъ кострюлькахъ). Когда испекутся — вынуть, выложить на бумагу. Мелко истолочь $^1/_8$ ф. миндаля и $^1/_8$ грецкихъ орѣховъ со стаканомъ сахара, растертаго съ 3 желтками и 1 бѣлкомъ, выложить въ кастрюлю, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, потомъ намазать верхушку одного испеченнаго торта

ровнымъ слоемъ, наложить на него второй тортъ, переложить на желѣзный листъ, оглазировать: взять $^1/_2$ стакана толченаго сахара, прибавить сокъ изъ $^1/_2$ лимона и $^1/_2$ бѣлка, тереть ложкою до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, обмазать тортъ, вставить въ печь, въ вольный духъ, дать подсохнуть.

№ 35. Миндальные вѣнчики.

Мелко истолочь $^1/_2$ ф. сладкаго миндаля съ 3 горькими миндалинами, перемѣшать съ $^1/_2$ ф. мелкаго, просѣяннаго сахара и 2 бѣлками, предварительно добѣла растертыми, прибавить сокъ изъ $^1/_2$ лимона, размѣшать все хорошенько, надѣлать на столѣ вѣнчиковъ (на манеръ сушекъ, только потолще), уложить на желѣзный листъ, насѣянный картофельной мукой или смазанный воскомъ, или, уложить на облатки (пирожн. № 42), поставить въ печь.

Въ вѣнчики прибавляютъ $^1/_4$ ф. растертаго шоколада, тогда прибавляютъ лишній бѣлокъ, а лимона не надо вовсе.

№ 36. Бланманже.

Очистить $^1/_2$ ф. сладкаго миндалю и $^1/_8$ горькаго, истолочь, подливая молоко, чтобы не замаслилось. Вскипятить въ кастрюлѣ 2 бутылки молока, потомъ положить въ него толченый миндаль, немного корицы и дать хорошенько покипѣть, послѣ чего процѣдить

черезъ салфетку и крѣпко выжать. Слить снова въ кастрюлю. Распустить 15 — 20 листковъ желатину, влить въ кастрюлю съ 2 стаканами сливокъ, прибавить сахару, по вкусу, дать кипѣть ключемъ раза 2, слить въ форму, застудить на льду или въ холодномъ мѣстѣ. Желатинъ можно и не кипятить, а только распустить его, мѣшая, и, доведя до горячаго состоянія, вылить блапманже въ форму.

№ 37. Суфле съ вареньемъ.

Стереть до-бѣла 7 сырыхъ яичныхъ желтковъ съ 1 стаканомъ сахара, прибавить 1 чайную ложечку корицы. Поднять въ густую пѣну 7 бѣлковъ, осторожно перемѣшать съ желтками, подсыпая понемногу 1 ложку картофельной муки, выложить въ глубокое блюдо, на дно котораго заранѣе положено 1 стаканъ варенья. Поставить въ печь на $^1/_4$ часа.

№ 38. Шарлотка Шеллеръ.

Прежде всего вымазать каменную форму холоднымъ чухонскимъ масломъ, круто обсыпать сухарями. Потомъ очистить 15 маленькихъ яблоковъ, или 5 большихъ, изрѣзать ломтиками или изрубить. Истолочь 10 сухарей, надо, чтобы вышло $1^1/_2$ стакана. Отмѣрить $1^1/_2$ стакана сахара и перемѣшать съ сухарями. Размѣшать 3 желтка съ 3 стаканами молока. Потомъ это все укладывать въ форму въ слѣдующемъ порядкѣ:

рядъ яблоковъ, рядъ сухарей съ сахаромъ и такъ до верха формы, затѣмъ залить желтками съ молокомъ и чайной ложечкой разложить сверху кусочки масла, поставить въ печь на $^3/_4$ часа или часъ. Доставъ изъ печи, попробовать шарлотку, проколовъ ножемъ середину; если молоко не покажется, то она, значитъ, готова. Подавать съ сахаромъ, молокомъ или сливками.

№ 39. Клюквенный кисель холодный.

1 ф. клюквы размять деревянною толкушкою, развести 4 стаканами воды, процѣдить. Одинъ стаканъ отлить, а 3 вскипятить (только не въ луженой посудѣ, потому что посинѣетъ; лучше всего въ чугунной эмальированной) съ $1^1/_2$ стаканами сахара и кусочкомъ корицы. Стаканъ картофельной муки развести стаканомъ морса и влить въ кипящій морсъ, мѣшая ложкою, прокипятить, слить въ форму, остудить. Чтобы кисель отсталъ отъ формы, надо ополоснуть ее водой. Подавать къ столу съ цѣльнымъ молокомъ и сахаромъ, въ постъ съ миндальнымъ. На жидкій кисель, подаваемый на столъ горячимъ, берется половинная порція картофельной муки; остальное безъ перемѣны.

№ 40. Гурьевская каша.

Обварить кипяткомъ 1 ф. очищенныхъ отъ твердой шелухи грецкихъ или каленыхъ орѣховъ, мелко истолочь, приливая воды. Кипятить передъ огнемъ 5

стакановъ сливокъ въ каменной плошкѣ, снимая румяныя пѣнки и складывая ихъ на тарелку. Когда пѣнокъ уже достаточно — въ остальныя сливки всыпать $1^1/_8$ стакана манной или смоленской крупы, сварить жидковатую кашу и, въ горячую выложить орѣхи, перемѣшать съ 1 стаканомъ сахара. На оловянное блюдо положить кружокъ сдобнаго, не кислаго тѣста, на него рядъ каши, рядъ пѣнокъ и такъ до конца, вставить не на долго въ печь. Подавая на столъ на этомъ же блюдѣ, убрать верхушку ягодами варенья и фруктовыми консервами.

№ 41. Кремъ яблочный.

Испечь 6 кисло-сладкихъ яблоковъ, протереть, сквозь рѣшето, смѣшать со стаканомъ сахара, $^1/_2$ чайной ложечкою корицы и 1 бѣлкомъ, тереть долго ложкою, пока не побѣлѣетъ и не загустѣетъ какъ хорошая сметана. Взбить въ самую густую пѣну 2 стакана сливокъ, и, не переставая бить вѣнчикомъ, прибавить 5 листковъ распущеннаго въ $^1/_2$ стаканѣ теплой воды желатина, также перемѣшать со сливками и яблоки, послѣ чего сложить въ форму и поставить на ледъ или въ снѣгъ.

№ 42. Облатки для пирожнаго.

Разбить 5 яицъ съ $^1/_4$ ф. сахара, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать

чашкою кружковъ, положить на противень на бумагу, поставить въ вольный духъ.

Испанскій вѣтеръ (изъ 5 бѣлковъ, взбитыхъ въ густую пѣну и смѣшанныхъ съ $^1/_2$ стаканомъ сахара) берутъ ложкою и кладутъ на каждый кружокъ готовой облатки, ставятъ въ печь въ вольный духъ, давая пирожному лишь подсохнуть.

№ 43. Компотъ изъ апельсиновъ и яблоковъ.

Очистить 3 апельсина, разнять на маленькіе дольки. Очистить отъ кожи и зеренъ 6 яблоковъ, разрѣзать также на небольшія дольки. Вскипятить 1 стаканъ воды съ 1 стаканомъ бѣлаго столоваго вина, 1 стаканомъ сахара, кускомъ корицы и 3 гвоздичками, процѣдить, въ горячее опустить всѣ яблоки, накрыть крышкою, дать постоять нѣсколько минутъ, выловить шумовкою, уложить на блюдѣ вмѣстѣ съ очищенными апельсинами, залить сиропомъ, вынести на холодъ.

№ 44. Запеченая каша.

Перетереть манную крупу холоднымъ чухонскимъ масломъ, а потомъ заварить изъ нея на цѣльномъ молокѣ возможно крутую кашу, а когда она совершенно остынетъ, положить въ нее, по вкусу, сахарной пудры, промытаго изюму, нашинкованнаго миндалю, корицы или ванили и столько сырыхъ яичныхъ желтковъ, чтобы массу легко можно было размѣшивать ложкой.

За $^1/_2$ часа до обѣда смазать кастрюлю или глубокую сковороду масломъ, щедро обсыпавъ толчеными бѣлыми сухарями; поднять оставшіеся отъ яицъ бѣлки въ густую пѣну, смѣшать ее съ кашей, выложить въ кастрюлю или на сковороду и поставить въ жаркую печь. Подавая ее на столъ, вытрясти изъ кастрюли или сковороды, разрѣзать *звѣздочкой* и круто обсыпать сверху мелкимъ сахаромъ. Ѣдятъ ее съ бѣлымъ виномъ или сливками.

Точно такимъ-же образомъ можно запекать рисовую и изъ картофельнаго саго кашу.

№ 45. Оладьи изъ творога.

Отжать подъ прессомъ 3 ф. творога, протереть сквозь рѣшето, прибавить 3 яйца, 1 чашку сахара, 1 чашку муки, накатать небольшихъ шариковъ, распластать рукою на столѣ въ лепешку, жарить въ раскаленномъ чухонскомъ маслѣ, подавать съ сахаромъ и корицею.

№ 46. Фисташковое мороженное съ грецкими орѣхами.

Очистить отъ верхней кожицы $^1/_8$ ф. фисташекъ, а другую $^1/_8$ ф. оставить нечищенною. Истолочь какъ можно мельче, подливая 1 ложку сливокъ, залить 2 стаканами горячихъ сливокъ, съ примѣсью $^1/_2$ ложечки толченой ванили, накрыть крышкой, дать постоять. Очистить и истолочь также $^1/_4$ ф. грецкихъ орѣховъ, подбавивъ въ

нихъ 1 ложку сливокъ, залить ихъ также 2 стаканами горячихъ сливокъ, дать постоять подъ крышкою. Когда то и другое простынетъ, процѣдить черезъ салфетку въ одну кастрюльку. До-бѣла растереть 6 желтковъ съ $1^1/_2$ стаканами сахара, перемѣшать со сливками, поставить на плиту и, мѣшая ложкою дать загустѣть, отставить, вынести на ледъ, потомъ выложить въ форму и заморозить.

№ 47. Мороженное изъ клюквы.

Размять толкушею 1 ф. клюквы, развести 6 стаканами воды. (Сначала клюкву залить кипяткомъ, а потомъ уже мять). Прибавить 2 стакана сахара, вскипятить съ кускомъ корицы и сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, въ каменной кастрюлькѣ или плошкѣ, такъ какъ отъ полуженной посуды клюквенный морсъ синѣетъ, процѣдить, остудить, сложить въ форму, заморозить.

№ 48. Шоколадный зефиръ.

Взбить въ густую пѣну 3 стакана сливокъ, всыпать потомъ 1 стаканъ сахара и 1 стертую плитку шоколада ($^1/_4$ ф.), уложить горкой на блюдо, подавать.

Такимъ же образомъ приготовляются различные зефиры съ сиропами и вареньями, гдѣ, вмѣсто шоко-

лада, надо вбить 1 стаканъ густаго варенья, или 1 стаканъ свѣжихъ ягодъ клубники, малины или земляники.

№ 49. Клюквенное желе.

Взять 1 стаканъ клюквеннаго сока, развести 2 стаканами воды, 2 стакана сахара, листковъ 10 желатина, прокипятить, процѣдить въ форму, ополоснутую холодной водой, поставить въ холодное мѣсто.

№ 50. Миндальное желе (бланманже).

Истолочь 1 ф. сладкаго миндаля и 20 штукъ горькаго, подбавляя понемногу бутылку воды, процѣдить сквозь салфетку, крѣпко выжать, поставить вариться со стаканомъ сахара. Разварить 3 лота рыбьяго клею, процѣдить, вылить въ миндальное молоко, дать вскипѣть, отставить взбивая, когда начнетъ густѣть, слить въ форму, сполоснутую холодною водою.

№ 51. Постный арме-риттеръ.

$^1/_2$ ф. миндалю очистить, истолочь въ ступкѣ, подбавляя понемногу $^1/_2$ стакана сахара и бутылку воды. Когда миндальное молоко готово, процѣдить сквозь салфетку. Изрѣзать ломтями французскую булку, размочить въ миндальномъ молокѣ, вынимать ложкою, отжимая о край посуды, обжарить на сковородѣ съ

обѣихъ сторонъ въ постномъ маслѣ. Выложить на блюдо, положить на каждый кусокъ сверху варенья. Подавать къ столу съ миндальнымъ молокомъ.

№ 52. **Рисъ съ виномъ** (постный).

Сварить на водѣ 1 ф. риса (разсыпчато), выложить на рѣшето, облить холодной водой. Между тѣмъ вскипятить 1 стаканъ краснаго или бѣлаго вина съ $^1/_2$ стаканомъ сахара. Истолочь $^1/_4$ ф. миндаля и перемѣшать съ рисомъ, прибавить 1 стаканъ сахару, перемѣшать хорошенько, выложить на блюдо, полить виномъ, застудить въ холодномъ мѣстѣ, подавать на столъ.

№ 53. **Рисовый пуддингъ холодный, постный.**

Разварить до мягкости въ водѣ 1 ф. риса, выложить на рѣшето, дать стечь водѣ. Потомъ положить въ каменную посуду, прибавить стаканъ сахару, чайную ложку толченой корицы, съ 1 лимона цедру. Обдать кипяткомъ $^1/_2$ ф. чернослива и $^1/_3$ ф. кишмиша, закрыть крышкою и дать стоять до тѣхъ поръ, пока не остынетъ вода. Потомъ слить воду, вымѣшать съ сахаромъ, толченой ванилью, $^1/_2$ ф. малиноваго варенья, сокомъ изъ 1 лимона, перемѣшать съ рисомъ хорошенько. Ополоснуть форму холодной водой, обсы-

пать сахарнымъ пескомъ, выложить въ нее массу, вынести въ холодное мѣсто. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо, облить какимъ нибудь сиропомъ.

№ 54. Мороженное съ ванилью.

Взбиваютъ 15 желтковъ съ $^3/_4$ ф. сахару. Потомъ кипятятъ бутылку сливокъ съ палкою ванили, истолченой и завязанной въ тряпочку; когда готовы, осторожно выливаютъ ихъ въ желтки, не переставая бить метелкою, ставятъ на плиту и даютъ имъ задымиться, послѣ чего выносятъ на ледъ. Часа черезъ 2 сливаютъ въ форму и приготовляютъ мороженное по способу, указанному въ № 2.

№ 55. Пудингъ изъ картофельной муки.

Вскипятить 3 чашки молока съ 2 ложками сливочнаго масла. Развести $^1/_2$ ф. картофельной муки чашкой холоднаго молока и, мѣшая, вылить въ кипящее молоко; дать немного повариться, выложить, остудить и, мѣшая, прибавить по одному 10 желтковъ, растертыхъ со стаканомъ сахара. Положить съ $^1/_2$ лимона цедру, немного корицы и наконецъ, въ густую пѣну взбитые 10 бѣлковъ. Перемѣшать все, выложить въ салфетку, вымазанную ложкою сливочнаго масла, завязать, опустить въ кастрюлю съ кипяткомъ, варить 1 часъ. На столъ подавать, обливъ ягоднымъ сиропомъ или, жиденькимъ клюквеннымъ киселемъ.

№ 56. Лимонное печеніе.

До чиста снять сахаромъ цедру съ 2 лимоновъ, а самые лимоны отварить въ водѣ и протереть сквозь рѣшето, отбросивъ зерна. Сахаръ съ цедрой истолочь и прибавить къ нему столько сахарнаго песку, чтобы вышло 2 стакана; растереть съ этимъ сахаромъ желтки отъ 20 яицъ, выложить въ нихъ протертые лимоны, перемѣшать, всыпать 1 ложку картофельной муки пополамъ съ крупичатой, размѣшать хорошенько и, тогда уже, прибавить къ этому 8 поднятыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, сложить на жестяное блюдо, поставить въ печь, въ вольный духъ на $^1/_2$ часа. Къ столу подается горячимъ, съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

№ 57. Апельсинный компотъ съ ромомъ или черносливомъ.

Очистить 4 апельсина, разнять на маленькія дольки, уложить на блюдо, густо усыпать мелкимъ сахаромъ облить рюмкою рома, вынести на ледникъ. Черезъ нѣсколько времени по краямъ отстоится сиропъ, имъ облить апельсины. Всыпать въ маленькую кастрюльку 3 ложки сахара, залить 1 чашкой воды, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, хорошенько прокипятить, залить апельсины, вынести на ледникъ.

Этотъ компотъ приготовляется также съ $^1/_2$ ф. чернослива, отвареннаго въ водѣ, до полумягкости и

уложеннаго на блюдѣ въ перемежку съ апельсинами. Тогда ромомъ его поливать не слѣдуетъ и порцію сиропа взять двойную.

№ 58. Каша «пуховичекъ» изъ гречневой крупы.

Взять не слишкомъ крупной и не слишкомъ мелкой крупы; перетереть ее между ладоней съ сырыми яйцами, которыхъ должно быть лишь столько, чтобы вся крупа слегка отсырѣла, потомъ высушить ее въ духовой печкѣ, и сварить изъ нея, на водѣ, обыкновенную, густую, но неразсыпчатую кашу. Когда она совсѣмъ простынетъ, протереть ее сквозь рѣшето прямо въ глубокій соусникъ или блюдо, наблюдая при этомъ, чтобы ситомъ ее не мять. Когда вся каша будетъ протерта и ляжетъ «пуховой» горкой, подавать ее на столъ, а къ ней соусъ; вскипятить бутылку сливокъ съ чашкою сахара и $^1/_2$ палкой ванили, развести 5 яичныхъ желтковъ, предварительно стертыхъ до-бѣла. Дѣлать это надо не снимая сливокъ съ плиты, но въ тоже время не давая имъ кипѣть съ желтками, а то выйдутъ хлопья. Подливка подается холодная.

№ 59. Скромныя паненки.

Взять сколько угодно сдобныхъ копѣечныхъ булочекъ, имѣющихся почти всегда въ каждой булочной, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ на 2 половинки—верх-

нюю и нижнюю—вынуть осторожно изъ каждой мякишъ и, вмѣсто него положить ложечку варенья. Блюдо для нихъ должно быть глубокое и привычное къ жару печки. Уложить всѣ штучки одну возлѣ другой по аккуратнѣе; растереть до-бѣла нѣсколько яичныхъ желтковъ съ примѣсью сахарной пудры и ванили; оставшіеся бѣлки поднять въ густую пѣну и смѣшать прежде съ желтками, а потомъ со стаканомъ сахара и ванили (смотря, впрочемъ, по количеству булочекъ и яицъ; на каждое яйцо надо брать столовую ложку сливокъ; а на каждыя 5 булочекъ 1 яйцо) и залить этой смѣсью все блюдо съ начиненными половинками булочекъ. Въ легкомъ духу онѣ должны оставаться 20 минутъ. Блюдо прежде надо жирно смазать холоднымъ несоленымъ чухонскимъ масломъ и круто обсыпать сухарями, иначе нижняя сторона «скромныхъ паненокъ» прилипнетъ ко дну и не ловко ихъ будетъ брать на тарелку.

№ 60. Маковникъ.

Взять полный стаканъ хорошаго, свѣжаго, т. е. не горькаго маку, обдать его 2 раза кипяткомъ, сцѣдить воду и растереть его (какъ для маковаго молока), подсыпая понемногу $^1/_2$ стакана сахарной пудры, $^1/_8$ ф. мелко срубленнаго миндаля, и 6 желтковъ, предварительно растертыхъ съ сахаромъ до-бѣла. Оставшіеся бѣлки поднятъ въ пѣну, и понемногу вмѣшивать ее съ 1 ложкою картофельной муки въ маковую массу, поворачивая ложку не въ круговую, а снизу

вверхъ. Когда это сдѣлано, вымазать блюдо сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ него приготовленную смѣсь, поставить въ печь въ вольный духъ минутъ на 15. Удавшійся маковникъ не долженъ осѣдать книзу, оставляя вверху пѣну. Къ нему подаютъ сливки или молоко и сахарную пудру.

№ 61. Марцыпанъ.

Взять 1 ф. хорошаго, безъ соли, чухонскаго масла и до-бѣла тереть его $^1/_2$ часа съ 1 ф. мелкаго сахара; потомъ всыпать по немногу 1 ф. крупичатой муки, не переставая тереть, пока масса не сдѣлается совершенно мягкою и однородною; тогда раскатать тѣсто въ $^1/_2$ мизинца и сдѣлать 3 кружка, 2 равныя, а третій—на палецъ шире въ объемѣ кругомъ. Приготовить желѣзный листъ, чуть, чуть насѣять мукою, положить на него раскатанные кружки, поставить въ духовую печь въ вольный духъ минутъ на 8, чтобы только немного подсохли, вынуть листъ, приготовить рантъ изъ миндаля слѣдующимъ образомъ: взять 1 ф. сладкаго миндаля и 10 штукъ горькаго, обварить кипяткомъ, покрыть крышкою, дать постоять, очистить отъ шелухи, истолочь очень мелко, подбавляя понемногу $^1/_2$ рюмки розовой воды или вина, продолжать тереть и толочь около часу. Потомъ всыпать по немногу 1 ф. сахарной пудры, не переставая тереть. Наконецъ взбить въ густую пѣну 3 бѣлка, смѣшать съ миндалемъ и сдѣлать изъ него рантъ такъ: выложить приготовленный толченый мин-

даль и сложить его въ длинную ровную полоску, толщиной въ 1, а шириной въ 2 пальца. Тогда намазать середину самаго большаго кружка вареньемъ и разровнять, оставивъ по краямъ столько мѣста, чтобы его можно было обложить рантомъ; накрыть варенье другимъ кружкомъ, меньшимъ и опять намазать его вареньемъ; потомъ наложить сверху послѣдній кружекъ или пластъ. Обложить все кругомъ длинною полоской, или рантомъ изъ миндаля такъ, чтобы она лежала на краю перваго кружка, предварительно смазавъ его яйцомъ, кругомъ-же обогнуть его 2 слѣдующіе на $^1/_2$ пальца выше и опять поставить въ вольный духъ на 5 минутъ, чтобы миндаль только немного зарумянился и сдѣлался желтоватаго цвѣта, тотчасъ вынуть, осторожно сложить на блюдо, чтобы не ломать, самый верхъ нарядно убрать ягодами варенья или консервами. Можно марципанъ прежде огласировать бѣлымъ лезономъ (онъ дѣлается такъ: 1 стаканъ сахарной пудры смѣшать съ двумя бѣлками, и потомъ, взбивши до бѣлой пѣны, обмазать крылышкомъ марципанъ), а потомъ уже убирать его вареньемъ сверху.

№ 62. «Бабушкинъ повойникъ».

На каждое яйцо—1 полная столовая ложка муки и столько цѣльнаго холоднаго молока, чтобы тѣсто вышло такой густоты какъ молодая сметана. Когда оно разбито ложкой уже такъ, что нѣтъ ни малѣйшихъ комочковъ (лучше всего процѣдить сквозь рѣ-

шето), тогда, смазывая сковороду (можно растопленнымъ русскимъ), печь изъ него тоненькіе блинчики и выкладывать ихъ на столъ или блюдо, чтобы остыли. Считая на каждыя 5 яицъ по 1 ф. свѣжаго отжатаго протертаго сквозь сито творогу, всыпать въ него по вкусу мелкаго сахару съ ванилью, вбить 2 яйца, 2 ложки сливокъ или сметаны (сливки—несравненно вкуснѣе), смазывать этой массой каждый блинчикъ, укладывать ихъ плашмя одинъ на другой въ смазанную чухонскимъ масломъ и обсыпанную сухарями кастрюлю, обдавъ самый верхній блинчикъ горячимъ чухонскимъ масломъ и тоже посыпавъ сухарями, поставить въ печь минутъ на 20. Къ бабушкиному повойнику, получившему, вѣроятно, свое названіе оттого, что весь онъ составляется изъ кусочковъ,—блинчиковъ,—подается мелкій сахаръ и сливки.

№ 63. Сметанныя вафли «щеголихи».

Сколько яицъ, столько кладется ложекъ хорошей свѣжей сметаны и столько-же ложекъ просѣянной и просушенной муки. 1 ложку сахарной пудры, съ примѣсью толченой ванили растереть до-бѣла съ 1 яичнымъ желткомъ и смѣшать сначала со сметаной и яичными желтками, потомъ, понемногу растереть съ мукою, а потомъ поднять бѣлки въ густую пѣну, смѣшать все вмѣстѣ и обыкновеннымъ способомъ печь вафли.

Къ столу они подаются огарнированныя ягодами вишенъ, вынутыми изъ варенья.

№ 64. «Невѣста».

Взбить густую пѣну изъ 12 бѣлковъ, смѣшать потомъ съ $^3/_4$ ф. сахарной пудры, въ которой предварительно растереть порядочный кусокъ ванили; уложить эту массу на блюдѣ пирамидой, на верху ея сдѣлать углубленіе въ родѣ чашки, поставить въ печь въ вольный духъ, чтобы «невѣста» посохла часа 3. Потомъ вынуть, углубленіе наполнить густымъ сиропомъ изъ подъ вишневаго варенья и поставить на нѣсколько минутъ въ жаркую печь; вынувъ, затѣмъ, подавать на столъ.

№ 65. Крепль на винѣ. (Англійское пирожное).

1 ф. отлично высушенной (разостлать съ вечера тонкимъ слоемъ на столѣ, на листѣ бумаги) крупчатой муки; 6 яицъ (желтки и бѣлки сильно взболтанные вмѣстѣ); $^1/_2$ стакана чуть тепленькаго чухонскаго масла, $^1/_4$ ф. сахарной пудры, и—столько вина, чтобы тѣсто вышло немножко лишь мягче, чѣмъ для лапши. Мѣсить $^1/_2$ часа. Раскатать тѣсто тонкимъ слоемъ, нарѣзать рѣзцомъ полосокъ, примѣрно въ четверть длины и въ 2 пальца ширины; пройдтись по серединѣ каждой легонько рѣзцомъ и, взбрызнувъ всѣ штучки ромомъ или хересомъ, опускать въ кипящее чухонское масло, наблюдая, чтобы не подгорѣло. Подавая на столъ, уложить горкой на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ съ корицей или ванилью, полить сверху си-

ропомъ. Если 1 ф. муки не достаточно и тѣсто будетъ липнуть къ доскѣ и рукамъ, прибавить еще просушенной муки.

№ 66. Хлѣбное печенье.

Насушить въ печкѣ очень тоненькихъ ломтиковъ ржанаго, чернаго хлѣба, истолочь въ ступкѣ, просѣять сквозь сито такъ, чтобы толченыхъ сухарей вышла полная чайная чашка. Взять 20 яичныхъ желтковъ, растереть ихъ до-бѣла съ 2 стаканами мелкаго сахару и мелко изрѣзанной палочкой ванили, всыпать чашку сухарей, сильно тереть минутъ 10. Между тѣмъ взбить въ густую пѣну 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ остальной массой, выложить въ смазанную масломъ и круто обсыпанную черными-же сухарями кастрюлю или глубокую сковороду, осторожно, не встряхнувъ, вставить въ печь на $^1/_2$ часа. Вынувъ изъ печи обтереть кастрюлю сырой тряпкой и очень медленно вытрясать хлѣбное печеніе, чтобы не осѣло. Когда остынетъ—разрѣзать его острымъ ножемъ на небольшіе брусочки, подавать на столъ со взбитыми сливками, уложенными горой на блюдѣ, гарнированными по краямъ брусочками хлѣбнаго печенья.

№ 67. Тенерифскій пикъ.

На каждые 3 стакана, испеченныхъ и протертыхъ сквозь сито кислыхъ яблоковъ—взять 3 яичныхъ бѣл-

ка, и на холодѣ крѣпко на крѣпко взбивать эту смѣсь съ $^1/_2$ ф. сахарной пудры, до тѣхъ поръ, пока воткнутая по срединѣ деревянная ложка будетъ твердо стоять, не нагибаясь ни въ ту, ни въ другую сторону. 12 яичныхъ бѣлковъ поднять въ самую густую пѣну, смѣшать ее съ яблочной массой, уложить на кругломъ блюдѣ высокой, остроконечной, въ родѣ головы сахару, горкой—«пикомъ»,—со срѣзанной ножемъ верхушкой, выровнять бока деревянной лопаткой, обмакивая ее въ холодную воду и за $^1/_2$ часа до обѣда поставить въ вольный духъ, въ печь. Подавать на столъ съ виномъ тенерифомъ (отъ котораго, по всей вѣроятности, это пирожное получило свое названіе), или сливками; верхушку — пикъ—усыпать сахарной пудрой съ корицей.

№ 68. Красный рисовый пуддингъ.

Взять 1 стаканъ сока изъ подъ варенья или сиропа, $2^1/_2$ стакана воды, съ 1 лимона цедру, $^1/_2$ ф. сахара, $^3/_4$ ф. толченаго въ ступкѣ и просѣяннаго риса (или рисовой муки), перемѣшать все вмѣстѣ, положить въ кастрюлю, варить до густоты; потомъ ополоснуть форму холодной водой, обсыпать мелкимъ сахаромъ, выложить приготовленную массу, вынести въ холодное мѣсто.

Къ столу подавать съ жиденькимъ киселемъ въ постъ, съ молокомъ—въ скоромный день.

№ 69. Кармелитки.

Взять сколько требуется сахарныхъ бараночекъ, или сушекъ, размочить ихъ въ красномъ винѣ, только не давать имъ размокнуть, сцѣдить вино, обжарить въ чухонскомъ, несоленомъ кипящемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, уложить кругомъ блюда, густо посыпать сахарной пудрой и корицей, подавать на столъ.

№ 70. Постныя оладьи съ яблоками.

$4^1/_2$ стакана муки растворить въ $2^1/_2$ стаканахъ тепловатой воды, положить копѣйки на 3 дрожжей, соли, 1 ложку сахару и лимонной цедры. Когда тѣсто поднимется—брать его, осторожно, чтобы не мѣшать, суповой ложкой, выливать на горячую, масляную сковороду. Сверху класть кружекъ очищеннаго яблока, чуть заливъ его тѣстомъ; но можно печь и безъ яблоковъ тогда подавать оладьи на столъ съ вареньемъ.

№ 71. «Ревнивецъ».

Напечь обыкновеннымъ способомъ молочныхъ блинчиковъ, намазать каждый изъ нихъ какимъ-нибудь вареньемъ или яблочной массой; сложить ихъ вчетверо, чтобы они имѣли форму клиньевъ, уложить кругомъ блюда, щедро пересыпавъ каждый сахарной пуд-

рой. Все это можно приготовить заблаговременно; а за $^1/_2$ часа до обѣда поднять нѣсколько яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну, смѣшать ее по вкусу съ сахарной пудрой и мелко изрубленнымъ сладкимъ миндалемъ, и изъ этой вкусной смѣси устроить «чадру», по просту говоря облить ихъ и вставить въ печь, въ вольный духъ. Когда сверху зарумянится подавать на столъ на томъ же блюдѣ, убравъ верхушку «ревнивца» какимъ нибудь варенъемъ или сиропомъ.

№ 72. Песочное пирожное.

(Любимое пирожное Жоржъ-Зандъ).

$^3/_4$ ф. сливочнаго масла растереть до бѣла, прибавляя въ него отъ времени до времени, по 1 яичному желтку, которыхъ должно войти, такимъ образомъ 12. Потомъ всыпать въ эту массу, не переставая мѣшать 1 ф. сахарной пудры, 1 ф. муки, $^1/_2$ ложечки апельсиннаго цвѣту (стертаго въ порошокъ и просѣяннаго) и пѣну изъ оставшихся 12 бѣлковъ. Вымѣшать возможно равномѣрнѣе, двигая ложку сверху внизъ а не въ круговую; выложить на насѣянный мукою, поверхъ смазки теплымъ масломъ, противень, поставить въ печь на $^1/_2$ часа въ вольный духъ. Когда пирожное готово, порѣзать его острымъ ножемъ на небольшіе брусочки и подавать. Хорошо вымѣшанное и также испеченное оно разсыпается во рту, какъ песокъ.

№ 73. Безе.

8 яичныхъ бѣлковъ взбить въ густую пѣну, смѣшать съ 1 ф. мелкаго сахару. На желѣзный листъ положить бумагу, брать ложкою бѣлки и укладывать ихъ разными фигурками или просто кучками. Потомъ поставить въ не жаркую печь часа на 2, чтобы засохли.

№ 74. Молочные блины съ вареньемъ.

Разбить по одному 5 яицъ, подбавляя понемногу муки и разведя 1 бутылкою молока, размѣшать со стаканомъ сахара. Тѣсто не должно быть гуще сметаны. Печь блинцы на маленькихъ сковородкахъ, смазывая ихъ масломъ.

Къ столу подавать съ вареньемъ, съ молокомъ или со сливками.

Эти же блинчики складываютъ вчетверо и въ средину кладутъ отжатый, протертый сквозь рѣшето творогъ, съ сахаромъ, яичнымъ желткомъ или сметаной, укладываютъ въ форму, обливаютъ масломъ, ставятъ въ печь.

№ 75. Сербскій сладкій пирогъ изъ кедровыхъ орѣшковъ.

На 1 стаканъ зеренъ кедровыхъ орѣшковъ, полагается 5 яицъ, 1 стаканъ мелкаго сахару и 1 столовая ложка рисовой или картофельной муки, на поло-

вину съ крупичатой. $^1/_2$ стакана сахарнаго песку смѣшать съ зернами и столочь въ ступкѣ такъ, чтобы они просѣялись сквозь рѣшето, а съ оставшимся $^1/_2$ стаканомъ сахара стереть до бѣла желтки. За $^1/_4$ часа до обѣда смѣшать зерна сначала съ мукою и желтками, а потомъ со взбитыми 5 бѣлками. Тѣсто это «боится» жиру, а потому глубокая сковорода подъ него должна быть хотя всплошь, но скупо смазана масломъ и сверху усѣяна мукой. Подавая на столъ пирогъ разрѣзать звѣздочкой, слегка посыпать сахаромъ и корицей.

Вкусъ и запахъ его очень оригинальны.

№ 76. Хворостъ (крепль).

Разбить 3 яйца съ 5 ложками сахара, $^1/_2$ чайною ложечкою толченой корицы, прибавить 2 чашки молока, 4 стакана муки, сдѣлать крутое тѣсто, раскатать, нарѣзать рѣзцомъ полосокъ, свернуть ихъ различными фигурками, опускать въ кипящій фритюръ или масло, и когда зарумянятся, — вынимать на рѣшето.

№ 77. Компотъ изъ каштановъ.

12 штукъ каштановъ очистить отъ твердой кожи и тонкой бѣлой кожицы, сполоснуть холодной водой. Вскипятить сиропъ изъ 2 стакановъ воды, $^1/_2$ стакана бѣлаго столоваго вина, куска корицы, 3 гвоздички,

отварить въ немъ каштаны, выложить на блюдо, залить процѣжаннымъ сиропомъ.

Въ компотъ этотъ кладутъ также апельсины, яблоки и груши.

№ 78. Версальскій тортъ.

Взять 15 большихъ яблоковъ ранетъ, или грушъ, очистить, разрѣзать на 4 части, вынуть зернышки, положить на сковороду (эмальированную) съ 3 ложками сливочнаго масла посыпать мелкимъ сахаромъ съ ванилью; когда будутъ кипѣть, постоянно потряхивать, чтобы не подгорѣли. Приготовить гладкую форму, не высокую, смазать бока и дно масломъ, засыпать мелко истолченными сухарями, на дно положить куски бѣлаго хлѣба, тонко нарѣзанные въ формѣ сердца и кружковъ, обмокнувъ ихъ предварительно въ растопленное сливочное масло. Бока формы обложить также бѣлымъ хлѣбомъ, обмокнутымъ въ масло; только этотъ хлѣбъ рѣжется полосками, шириною въ два пальца и длиною въ четверть. Въ середину наложить яблоки или груши. Когда тортъ готовъ, его вынимаютъ изъ формы и подаютъ украшеннымъ фруктами (по сезону) сваренными въ сахарѣ. На 1 ф. фруктъ: абрикосовъ, сливъ, ренклодовъ и апельсиновъ, кладется $1^1/_2$ ф. сахару и $^1/_2$ стакана воды. Способъ варить смотр. въ отд. вареній. Затѣмъ передъ подаваніемъ на столъ, тортъ сбрызгивается мараскиномъ (ликеръ).

№ 79. Рисъ съ яблоками.

Отварить разсыпчато 2 стакана рису, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей совершенно оттечь, сложить въ каменную плошку, посыпать сахаромъ, перемѣшать вилкой. Испечь 6 крупныхъ кислыхъ яблоковъ, протереть ихъ сквозь рѣшето, перемѣшать съ сахаромъ по вкусу. На блюдо положить слой рису, слой пюре яблоковъ, слой рису, опять яблоковъ и т. д. до конца. Сверху залить 2 рюмками хересу, прокипяченнаго съ 2 ложками сахара, потомъ посыпать сахаромъ, истолченнымъ съ корицею. Вмѣсто яблоковъ рисъ перекладываютъ дольками апельсиновъ. Это блюдо подается холоднымъ.

№ 80. Компотъ изъ грушъ.

Очистить 10 грушъ, разрѣзать пополамъ, выбрать семячки. Распустить въ кастрюлькѣ стаканъ сахару съ $^1/_2$ палкою ванили или корицы и гвоздики, влить стаканъ воды и въ кипящій опустить груши. Выкладывая на блюдо, хорошо прибавить вишневаго варенья.

№ 81. Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ.

Наканунѣ сварить изъ 1 ф. гречневыхъ крупъ крутую кашу; на утро растереть ее ложкою, отпарить немного кипяткомъ, снова поставить подъ крышкой

въ печь. Она сдѣлается красная и разсыпчатая. Къ столу подавать съ миндальнымъ молокомъ, сдѣланнымъ изъ 1 ф. миндаля и разведеннымъ 5 стаканами воды съ прибавкою 1 чашки сахара.

Иначе эту кашу дѣлаютъ пуховою: варятъ изъ 1 ф. крутую кашу, протираютъ ее сквозь рѣшето такъ, чтобы она лежала горкой на блюдѣ. Нужно стараться не примять ее рѣшетомъ. Ѣдятъ ее холодною въ постные дни съ миндальнымъ, а въ скоромныя—съ коровьимъ молокомъ.

№ 82. Оладьи на миндальномъ молокѣ.

Приготовить молоко изъ $^1/_2$ ф. толченаго сладкаго миндаля и 6 штукъ горькаго, обдавъ его 3 стаканами кипятка, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, прибавить 2 ложки мелкаго сахара, размѣшать.

Когда молоко остынетъ до теплоты парнаго молока, вбить въ него 3 стакана крупичатой муки, влить (распустивъ предварительно въ водѣ) на 3 к. сухихъ дрожжей, 1 чашку коринки, размѣшать хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто хорошо поднимется, раскалить сковородки, смазать постнымъ или скоромнымъ масломъ. Печь оладьи, захватывая тѣсто суповою ложкою, но не мѣшая его. Подавать съ сахаромъ, столченнымъ съ корицею.

№ 83. Лимонное желе съ краснымъ виномъ.

Очистить 2 лимона отъ кожи, нарѣзать ломтиками,

выбрать сѣмячки, каждый кружекъ разрѣзать на четверо, положить въ мѣдную, хорошо вылуженную кастрюльку, залить 6 стаканами холодной воды, прибавить $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь салфетку, лимоны отжать рукою, слить опять въ кастрюлю, прилить 1 чашку краснаго столоваго вина, прокипятить еще разъ, опустить 10 листковъ желатина, мѣшая ложкою, дать ему совершенно распуститься и прокипѣть. Случается что желатинъ въ варкѣ дѣлается мутнымъ, тогда желе слѣдуетъ процѣдить еще разъ. Вотъ вѣрнѣйшій способъ очистки желе: взять 1 листъ бѣлой бумаги съ сахарной головы, расщипать его на мелкіе кусочки, разложить на салфеткѣ, смочить сахарною водою, цѣдить желе, разлить въ формы, ополоснувъ ихъ предварительно холодною водою, вынести на холодъ. Передъ подачею на столъ, опустить на мгновеніе въ горячую воду, выложить на блюдо. Самое лучшее желе и студени варить наканунѣ, потому что можетъ случиться задержка, когда желе долго не застываетъ. Если же удвоить порцію клея, — то желе теряетъ во вкусѣ.

№ 84. Щеголихи-бѣлянки.

3 чашки молодой сметаны взбить на холоду метелкой въ пѣну; потомъ смѣшать ее съ 6 яичными желтками и $^1/_2$ ф. просушенной муки; затѣмъ, наконецъ, поднять оставшіеся бѣлки въ пѣну, смѣшать все вмѣстѣ и печь вафли, смазывая форму масломъ.

Къ столу ихъ подаютъ со сливками и огарнированныя ягодами вишневаго варенья.

№ 85. Дыхлые коржики.

Чайную чашку сыраго, цѣльнаго молока, чайную чашку хорошей густой сметаны, чайную чашку яицъ (бѣлки и желтки вмѣстѣ), полъложечки мелкой столовой соли, 2 полныя столовыя ложки мелкаго сахару — смѣшать все вмѣстѣ и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, и чѣмъ дольше его будутъ мѣсить, тѣмъ вкуснѣе и рыхлѣе выйдутъ коржики; когда хорошо промѣшено, раскатать это тѣсто, какъ на прѣсный пирогъ, и дѣлать изъ него стаканомъ кружечки. Каждые три кружечка складываются одинъ на другой, растягиваются въ длину и укладываются на засыпанной мукой противень. Послѣ этого ихъ смазываютъ желткомъ съ водой, посыпаютъ сверху мелко изрубленнымъ миндалемъ, или просто мелкимъ сахаромъ съ корицей, кардамономъ или ванилью,—и ставятъ въ печь на 20 минутъ.

Къ нимъ подаютъ сливки.

№ 86. Бѣлявочки.

Приготовить лапшу (см. супы № 18). Вскипятить 4 стакана сливокъ съ 1 стаканомъ песку сахарнаго, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, $^1/_2$ палки толченой ванили, опустить лапшу, вскипятить и, когда загустѣетъ,—накрыть крышкой, поставить на $^1/_2$ часа

въ печь запечься. Потомъ вынуть, брать ложкой, укладывать на блюдо, макая ложку въ горячее молоко, полить ихъ немного горячимъ молокомъ, вставить въ жаркую печь, дать зарумяниться, поливая почаще горячимъ молокомъ; подавая на столъ положить на каждую бѣлявочку по ягодкѣ, вынутой изъ какого-нибудь варенья.

№ 87. Царская роза.

Вскипятить 2 бутылки молока съ 2 вершками ванили, мелко настругапной, или истолченой и 2 стаканами сахара. $^1/_2$ стакана горькаго миндаля обдать кипяткомъ, очистить, очень мелко истолочь, прибавивъ 1 ложку горячаго молока, выложить въ остальное молоко, прокипятить еще, засыпать $1^3/_4$ чашки манной крупы, мѣшая ложкою, дать покипѣть, потомъ разопрѣть подъ крышкою, отставить съ плиты. Скатить жестяную форму холодной водой, очистить 2 апельсина, разнять на маленькія дольки, обложить внутри всю форму, выложить на нихъ всю кашу, умять ложкой, поставить на 1 минуту въ посудину съ холодной водой, потомъ вынуть и дать остыть. Передъ обѣдомъ окунуть форму въ горячую воду, осушить полотенцемъ, выложить на круглое блюдо, верхъ огарнировать ягодками вишенъ, вынутыхъ изъ $^1/_2$ ф. варенья. Въ сиропъ изъ подъ варенья прибавить $^1/_2$ стакана воды, облить «царскую розу». Это красивое, душистое и вкусное блюдо можетъ украсить собою, безъ стыда для хозяйки, любой званый обѣдъ.

№ 88. Картофельный пуддингъ.

Начистить и нарѣзать тоненькими пластинками полную кастрюльку перемытаго въ холодной водѣ картофеля и, заливъ его до-верха кипящимъ молокомъ (для того чтобы молоко не пригорѣло, кастрюльку поставить въ глубокую сковороду съ водой), варить его до полной мягкости, чтобы можно было, сцѣдивъ прочь молоко, протереть картофель черезъ сито. На каждый полный стаканъ этого протертаго картофеля, полагается 5 яицъ, 1 ложка горячаго чухонскаго масла, чайная ложечка мелкой корицы, и 2 ложки сахарнаго песку. Сначала смѣшать картофель съ масломъ и корицею, потомъ, какъ совсѣмъ остынетъ, влить въ него взбитые съ сахаромъ желтки, а затѣмъ уже и пѣну изъ поднятыхъ бѣлковъ; выложить въ смазанную масломъ и круто усыпанную сухарями форму или кастрюлю, и за 20 минутъ до обѣда поставить въ печь. Подавая на столъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и подать къ нему горячее чухонское масло (не соленое). Кто не знаетъ, изъ чего приготовлено это вкусное польское блюдо, тотъ никакъ не догадается, что оно изъ картофля, потому что корица совершенно перебиваетъ специфическій запахъ варенаго картофля.

№ 89. Рисовыя булетки съ шоколаднымъ соусомъ.

Въ холщевый мѣшокъ положить 2 стакана промытаго риса, 1 разъ вскипятить въ кипяткѣ, вынуть,

дать оттечь водѣ, выложить рисъ въ кастрюлю, залить 3 чашками молока, прибавить 1 стаканъ сахара, $^1/_2$ палки столченой ванили, сварить крутую кашу, немного остудить, вбить 3 яйца, размѣшать, надѣлать крупныхъ фрикаделей, величиною съ среднюю картофелину, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, опустить въ кипящій фритюръ, или масло, обжарить; онѣ должны быть румяны, выловить шумовкой на рѣшето, потомъ обвалять въ стертомъ шоколадѣ, уложить на блюдо. Къ нимъ подается въ соусникѣ слѣдующій соусъ: стереть плитку ($^1/_4$ ф.) шоколада, вскипятить бутылку цѣльнаго молока, опустить шоколадъ со стакановъ сахара и $^1/_2$ палкою ванили, прокипятить нѣсколько разъ. Растереть 2 желтка съ 2 ложками холоднаго молока, опустить въ соусъ, мѣшая ложкою, дать задымиться на плитѣ, но не кипѣть, слить въ соусникъ.

№ 90. Масло по англійски.

Взбить метелкою на льду 3 стакана самой свѣжей, густой сметаны, и когда погустѣетъ, присыпать 1 стаканъ мелкаго сахара и толченой ванили, перемѣшать все хорошенько, выложить въ салфетку, перевязать шнуркомъ, подвѣсить въ погребѣ къ потолку на ночь. Къ обѣду подавать, выложивъ на блюдо и заливъ ванильнымъ соусомъ (см. пирожное № 23).

№ 91. Волшебникъ.

$1^1/_2$ стакана хорошаго перловаго саго, перемыть,

положить въ кастрюлю, залить кипяткомъ, дать прокипѣть, откинуть на рѣшето, перемыть холодною водою, сложить опять въ кастрюлю, налить $1^1/_2$ стаканами краснаго вина, кусокъ корицы, помѣшивая, уварить на легкомъ огнѣ, присыпавъ 1 стаканъ сахару и 4 куска сахара со снятой съ 1 лимона цедрой. Когда совсѣмъ загустѣетъ—отставить на край плиты, влить рюмочку рому, размѣшать. Очистить 2 апельсина, разнять на дольки. Сполоснуть жестяную форму холодной водой, уложить дольками апельсиновъ, выложить сваренное саго, вынести на ледникъ. Подавая на столъ, выложить на блюдо, огарнировать—вѣночкомъ—дольками апельсина, залить сиропомъ какого нибудь варенья.

№ 92. Лимонный бисквитъ со взбитыми сливками.

Стереть на теркѣ цедру съ 1 лимона, и отварить его въ кипяткѣ до полной мягкости, вынуть, осушить салфеткой, протереть сквозь рѣшето, прибавить 1 стаканъ сахару, стертую цедру, 6 желтковъ, стирать ложкою минутъ 20. Взбить въ густую пѣну 6 бѣлковъ, подсыпавъ къ нимъ $^1/_2$ стакана картофельной муки, перемѣшать съ лимонной массой, выложить въ продолговатую бумажную форму, вымазанную масломъ, поставить въ вольный духъ. Когда зарумянится и поспѣетъ, вынуть, осторожно выложить на столъ, острымъ ножемъ нарѣзать квадратиковъ, уложить по краямъ блюда, а въ середину положить горкой взбитыя сливки № 22 (пирожное).

№ 93. Пуддингъ изъ черныхъ сухарей.

Растереть до-бѣла 8 яичныхъ желтковъ съ 1 чашкою сахара, 1 чашкою просѣянныхъ черныхъ сухарей и 1 чайною ложечкою сливочнаго масла, прибавивъ мелко истолченой корицы, 1 чайную ложечку, 4 куска сахару со снятой съ 1 лимона цедрой; взбить 8 бѣлковъ, осторожно размѣшать съ остальной массой, выложить въ форму, обмазанную холоднымъ масломъ и усыпанную сухарями, поставить въ печь. Подавать со сливками или шоколадным соусомъ, приготовленнымъ такъ: стереть 1 плитку ($^1/_4$ ф.) шоколада. Вскипятить 3 стакана молока съ 1 вершкомъ ванили и 1 стаканомъ сахара, опустить стертый шоколадъ, и когда прокипитъ раза 2, вбить очень осторожно 2 желтка, разведя ихъ предварительно холоднымъ молокомъ, непрестанно мѣшая соусъ ложкою, потомъ поставить на огонь, мѣшая, дать задымиться, но не кипѣть, составить совсѣмъ съ плиты, подавать къ пуддингу въ соусникъ.

№ 94. Варенецъ.

Взять кринку молока, 3 бутылки мѣрою, которое стояло сутки на ледникѣ, размѣшать ложкою, поставить кипятить въ печь къ огню, образующіяся пѣнки снимать и оставлять въ молокѣ. Когда пѣнокъ уже наберется достаточно, а самое молоко приметъ желтоватый цвѣтъ, тогда снести его въ ледникъ и дать остыть до теплоты

парнаго молока и тогда влить 3 ложки сметаны, размѣшать, внести въ кухню, поставить въ теплое мѣсто, а на ночь—въ печь. Утромъ вынести на ледъ. Къ обѣду подавать отдѣльно сахаръ и толченую корицу.

№ 95. Компотъ изъ абрикосовъ.

Сварить сиропъ изъ 1 стакана сахара и 2 стакановъ воды. Въ кипящій опустить очищенныя отъ кожицы 30 штукъ абрикосовъ, вскипятить 1 разъ, вынуть осторожно на блюдо; сиропъ еще немного уварить, облить абрикосы, остудить, подавать.

№ 96. Простокваша.

Кринку парнаго молока поставить на сутки на ледникъ, потомъ внести въ кухню, на полку, накрыть, дать скиснуть, вынести на ледъ. Къ обѣду простокваша подается холодною съ мелкимъ сахаромъ и корицею.

№ 97. Турецкій «каймакъ» или малороссійская «ряженка».

На каждую бутылку цѣльнаго молока полагается 1 чайная чашка хорошей, густой сметаны. Молоко упарить въ жаркой печи, въ глиняномъ горшкѣ, до того, чтобы оно приняло слегка желтоватый цвѣтъ и

покрылось румяной толстой пѣнкой. Потомъ поставить его чтобы оно остыло до температуры парного молока, и тогда уже, концомъ ложки, осторожно прорвать пленку, опустить въ отверстіе сметану, закрыть снова отверстіе пленкой и поставить на ночь на еле тепленькой плитѣ или печномъ шесткѣ. Старательно приготовленная «ряжанка» густа, какъ хорошая простокваша и очень пріятнаго вкуса.

№ 98. **Сладкій сыръ.**

Положить подъ сильный гнетъ 6 ф. творогу, на цѣлые сутки. Потомъ развязать салфетку, протереть творогъ сквозь рѣшето, положить въ него достаточное количество малиноваго сиропа (можно и другого какого), перемѣшать хорошенько. Творогъ долженъ окраситься въ розовый цвѣтъ и ему долженъ сообщиться запахъ малины. Тогда сложить творогъ въ салфетку, положить подъ гнетъ, вынести на ледникъ.

Подавая на столъ надо блюдо уложить—вѣночкомъ листочками салата, а въ середину выложить сладкій сыръ.

Сладкій сыръ другимъ способомъ: на три бутылки сливокъ кладется 5 или 7 ложекъ уксусу, чайную ложку соли и чайную ложку сахару.

Когда сливки закипятъ, отставить ихъ въ сторону и, давъ опасть пѣнѣ, положить указанную выше порцію уксусу, сахару и соли, помѣшать и снова поставить на плиту, чтобы откинулась сыворотка. Затѣмъ снять, выложить въ салфетку, перевязать шнуркомъ

не близко, чтобы проходилъ въ отверстіе палецъ, повѣсить часовъ на 7, чтобы сыворотка окончательно стекла. По прошествіи этого времени салфетку съ массой снять и положить на блюдо подъ гнетъ, не развязывая веревки часа на два. Послѣ этого салфетка развязывается и сыръ кладется на блюдо и выносится въ холодное мѣсто. Это пирожное хорошо ѣсть лѣтомъ.

Можно еще дѣлать сыръ болѣе простымъ способомъ. Взять 2 ф. творогу, положить подъ прессъ, потомъ протереть, смѣшать съ сметаной, чтобы было не слишкомъ жидко, посыпать тминомъ или анисомъ, завернуть въ тряпочку, положить снова подъ гнетъ, часовъ на 10 или на сутки. Этотъ сыръ очень вкусенъ и его можно подавать къ чаю или кофе.

№ 99. Ягодное желе.

Смять $1^1/_2$ ф. ягодъ малины, красной смородины, вишенъ, развести 4 стаканами воды, отжать черезъ полотно, прибавить въ сокъ 2 чашки сахару, сокъ изъ 1 лимона вскипятить, опустить 10 листковъ бѣлаго желатина, хорошенько размѣшать ложкой, вскипятить, разлить въ формочки или одну большую, вынести на ледъ.

Если отъ прибавки желатина желе получитъ мутный цвѣтъ, пропустить его сквозь разщипанную сахарную бумагу, разложенную на полотнѣ, а потомъ уже слить въ форму. Можно еще очищать бѣлкомъ

отъ одного яйца, перемѣшаннаго съ холодной водой; оно во время кипѣнія вбираетъ въ себя всю грязь.

№ 100. Ягодный кисель.

Размять деревянною толкушею 1 ф. какихъ нибудь свѣжихъ ягодъ: малины, вишень, красной смородины, развести 3 стаканами воды, размѣшать, прокипятить на плитѣ, процѣдить черезъ полотно, прибавить сокъ изъ $^1/_2$ лимона, 2 чашки мелкаго сахара, снова дать прокипѣть. 1 чашку картофельной муки развести 1 чашкой отбавленнаго ягоднаго сока, запустить кисель, мѣшая ложкою, дать запузыриться, подавать горячій или холодный.

№ 101. Ягодный компотъ.

Сварить сиропъ изъ 2 стакановъ воды, $^1/_2$ стакана краснаго или бѣлаго столоваго вина, 1 стакановъ сахара, сокомъ изъ 1 лимона.

Уложить на блюдо, по красивѣе, разныхъ ягодъ, залить горячимъ сиропомъ, вынести на ледъ.

№ 102. Ягодное мороженное.

(постное и скоромное).

До-бѣла растереть 4 желтка съ 1 стакановъ сахара,

влить 2 стакана сливокъ, поставить на огонь, мѣшая непрестанно ложкою, дать задымиться, но не кипѣть, отставить, остудить, потомъ прибавить 1 стаканъ протертыхъ какихъ нибудь ягодъ (земляники, клубники. малины), перемѣшать, выложить въ форму, заморозить,

Тоже самое ягодное мороженое, только постное, приготовляется слѣдующимъ образомъ: влить въ кастрюльку $2^1/_4$ стакана воды, прибавить $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара, выжать сокъ изъ 1 лимона, протереть $1^1/_2$ стакана земляники или клубники, вскипятить, вылить въ форму, заморозить.

№ 103. Розовое облачко.

Протереть сквозь сито 2 стакана красной смородины, перемѣшать сокъ съ 2 стаканами мелкаго сахара, отлить $^1/_2$ стакана смѣси на блюдечко, всыпать 2 чайныя ложечки картофельной муки, растереть до гладкости, перемѣшать съ остальнымъ сокомъ. Взбить въ густую пѣну 8 яичныхъ бѣлковъ, осторожно перемѣшать со смородиннымъ сокомъ, выложить на металлическое блюдо горкой, сравнять ложкой, поставить въ печь въ вольный духъ. Какъ скоро это воздушное пирожное поднимется и со всѣхъ сторонъ обрумянится—тотчасъ же вынуть и подавать на столъ; въ противномъ случаѣ оно осядетъ на дно лепешкою.

№ 104. Обсахаренные фрукты и ягоды.

Взять 5 апельсиновъ, очистить кожу (бѣлую ко-

жицу нужно оставить, иначе можетъ выйти сокъ) раздѣлить на дольки. Приготовить тоненькія деревянныя спички длиною въ два вершка, нанизать на каждую по 2 дольки апельсина положить на блюдо часа на два, такъ чтобы апельсины не касались другъ друга.

Въ это время приготовить густой сиропъ: на 1 ф. сахару кусками, положить 1 стаканъ воды, смочить ей сахаръ, и когда онъ совершенно разойдется, поставить на большой огонь. Во время кипѣнія нужно тщательно снимать накипь. Когда сиропъ сдѣлается очень густъ, т. е. остывши на ложкѣ, онъ не будетъ съ нея сходить, тогда его отставить на нѣсколько минутъ и затѣмъ обмакивать въ него дольки апельсиновъ, ставя ихъ потомъ (т. е. палочки, которыя съ одной стороны должны быть длиннѣе) въ тазикъ съ приготовленнымъ чистымъ пескомъ, чтобы они обсыхали. Передъ обѣдомъ ихъ снимаютъ съ палочекъ и укладываютъ горкой на блюдо.

Въ сахарѣ, приготовленномъ выше сказаннымъ образомъ, обсахариваютъ: каштаны, которые нужно передъ этимъ сварить или обжарить, наблюдая, чтобы они не зарумянились. Передъ жареніемъ нужно каждый каштанъ надрѣзать. Затѣмъ нанизать на палочку и обмакивая въ сахаръ ставить въ песокъ, какъ апельсины, виноградъ, нанизывая на палочку по 5 штукъ, вишни свѣжія или кипяченыя въ водкѣ, наконецъ бѣлую и красную смородину, связанную пучечками.

При этомъ нужно наблюдать, чтобы ягоды были совершенно сухія.

№ 105. Постные варенники съ черносливомъ.

1 ф. чернослива налить крутымъ кипяткомъ, покрыть крышкою, дать постоять, пока вода остынетъ, откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла, растереть, выбрать косточки, положить по вкусу сахару. Приготовить крутое тѣсто изъ стакана воды и 1 ложки какого нибудь постнаго масла, тонко раскатать, нарѣзать чашкою кружковъ, класть чайною ложкою черносливнаго пюре на кружки, защипать, опустить въ кипятокъ, какъ поднимутся—выловить шумовкой на блюдо, полить черносливнымъ сокомъ: $^1/_2$ стакана пюре развести $^1/_2$ стаканомъ кипятку, прибавить корицы, сахару, прокипятить, облить варенники, горячіе подавать.

№ 106. Постныя ватрушки съ вареньемъ или яблоками.

Очистить 8 яблоковъ, мелко изшинковать и разварить ихъ въ $^3/_4$ стакана сахара и $^1/_4$ стакана воды, такъ чтобы образовалось пюре. Приготовить тѣсто какъ показано въ № 19, раздѣлить на нѣсколько частей, раскатать лепешками съ блюдечко величиною, положить яблочное пюре, защипать края обыкновеннымъ способомъ. Вмѣсто яблоковъ кладутъ безъ сока варенье, и въ тѣсто подбавляютъ $^1/_2$ чашки сахара.

№ 107. Манная каша на миндальномъ молокѣ.

Истолочь $^1/_2$ ф. сладкаго миндаля съ 6 штуками горькаго, подбавляя понемногу 6 стакановъ воды. Поставить вариться, и когда закипитъ, всыпать 1 стаканъ манныхъ крупъ и $^1/_2$ стакана сахара. Когда будетъ готово, выложить на блюдо, убрать сверху крестообразно цукатомъ и ягодами изъ варенья, или просто подавать съ сахаромъ и корицею.

№ 108. Маседуанъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Взять $^1/_2$ небольшой дыни, срѣзать корку, и нарѣзать небольшими ломтиками. Очистить также 2 яблока, 2 груши, 2 бергамота, и нарѣзать ихъ ломтиками. Снять кожу и разнять на дольки 2 апельсина. Уложить на середину блюда горкою 1 чашку земляники, 1 чашку (предварительно очищенныхъ отъ вѣточекъ) малины, 1 чашку вишень, 10 сливъ, кругомъ обложить дольками апельсина, дыни и бергамотовъ, посыпать сахаромъ, вынести на ледникъ. Сварить густой сиропъ изъ 2 стакановъ сахара, $^1/_2$ стакана воды, 1 рюмки хереса, сока изъ 1 лимона и когда онъ готовъ, въ горячій опустить не на долго сливы, яблоки и груши, минутъ черезъ 5—выловить ихъ, уложить по красивѣе на блюдо, залить все сиропомъ, огарнировать вареньемъ черной смородины и подавать.

№ 109. Каша изъ тыквы.

Тыква должна быть сладкая и не водянистая. Изрѣзавъ очищенную отъ корки и зеренъ тыкву на тонкія пластинки, залить ихъ кипящимъ цѣльнымъ молокомъ и, помѣшивая, чтобы не пригорало, уварить до полной мягкости. Потомъ протереть эту массу сквозь рѣшето, прибавить къ ней распареннаго и растертаго скалкой, простаго пшена, смѣшать его съ тыквенной массой, влить по вкусу горячаго чухонскаго масла, еще разъ вымѣшать, сравнять верхушку ложкой и, не покрывая уже крышкой, поставить на $^3/_4$ часа въ жаркую печь, потомъ подавать сейчасъ на столъ.

№ 110. Розовая каша.

Послѣ росы собрать 100 душистыхъ розъ, ощипать съ нихъ листья, прибавить къ нимъ 3 стакана пшеничной муки, 1 стаканъ сахара, перемѣшать все хорошенько, протереть сквозь рѣшето, поставить на противнѣ въ печь въ самый вольный духъ, или же просушить на воздухѣ. Потомъ сложить крупу въ банку, обвязать вощеной бумагой, сохранять можно круглый годъ.

На 1 ложку розовой крупы слѣдуетъ взять 1 стаканъ цѣльнаго молока, положить потребное количество въ кастрюлю, залить молокомъ, мѣшая ложкою,

уварить до такой густоты, какой желаютъ имѣть кашу.

№ 111. Яблочный пломбиръ.

Растереть до бѣла 5 желтковъ съ 1 стаканомъ сахару, слить въ кастрюлю, мѣшая ложкою дать имъ задымиться, слить въ форму, для мороженнаго заморозить до половины готовности. Испечь 5 яблоковъ, протереть сквозь рѣшето, взбить 2 стакана густыхъ сливокъ, перемѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, заморозить окончательно. Въ форму можно предварительно положить кондитерскихъ бисквитиковъ.

„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

ОТДѢЛЪ VII.

СМѢСЬ.

ОТДѢЛЪ VII.

Смѣсь.

№ 1. Пасха.

Протереть сквозь рѣшето 10 ф. отпресованнаго творогу, прибавить 2 ф. изюму, промытаго и очищеннаго наканунѣ, 1 палку истолченой ванили или-же 2 вершка корицы, 20 яичныхъ бѣлковъ, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. сметаны, 2 ф. сахарнаго песку, перемѣшать все хорошенько, сложить въ салфетку, затѣмъ въ форму, надавить гнетомъ, поставить на ледъ.

Приготовлять въ субботу рано утромъ.

№ 2. Вареная пасха.

Отжать подъ прессомъ 5 ф. творога, перемѣшать

съ $2^1/_2$ ф. сметаны, 2 яйцами, (размѣшанными предварительно ложкой), $^3/_4$ ф. сливочнаго масла, 1 палкой истолченой ванили, 2 стаканами сахара. Все это протереть потомъ сквозь рѣшето, выложить въ кастрюлю, мѣшая ложкою поставить на плиту, пока не покажутся пузырьки, тогда выложить въ форму на кисею или салфетку, вынести въ холодное мѣсто или поставить на ледъ. Кто любитъ, можно положить 2 капли розоваго масла. Приготовлять рано утромъ въ субботу.

№ 3. Парадная пасха.

Взять 8 ф. самаго свѣжаго, отжатаго подъ гнетомъ творогу, 4 ф. сливочнаго свѣжаго масла, 12 яичныхъ желтковъ вареныхъ, все это одно за другимъ протереть сквозь мелкое рѣшето, потомъ положить: 2 палки мелко истолченой ванили, 2 ф. сахару толченаго и просѣяннаго, 2 ф. сладкаго миндаля и 10 штукъ горькаго, мелко истолочь и наконецъ 4 стакана сливокъ самыхъ густыхъ, все это какъ можно лучше перемѣшать руками, въ форфоровой мискѣ, сложить въ пасочницу въ хорошо, безъ складокъ, уложенную салфетку, вынесть на ледъ.

Эта пасха дѣлается рано утромъ въ субботу.

№ 4. Кулйчъ.

Взять 10 ф. пшеничной муки, и на 6 стаканахъ

тепловатой воды замѣсить съ вечера довольно крутое тѣсто, положивъ въ него на 5 коп. дрожжей, на 5 коп. шафрану (шафранъ должно прокипятить въ 1 чашкѣ воды и процѣдить), 6 яицъ, $1^1/_2$ ф. чухонскаго масла, на 5 коп. истолченаго кардамону, на 3 коп. истолченой корицы, $^1/_2$ ф. срѣзаннаго кусочками цукату, 1 ф. сахарнаго песку, 1 ф. перечищеннаго и перемытаго изюму, вымѣсить все это хорошенько, покрыть полотенцемъ, оставить до утра подыматься. Утромъ—выложить тѣсто на столъ, долго мѣсить, потомъ раздѣлить на 3 части, сдѣлать 3 кулича, посадить на смазанные масломъ противни (непремѣнно съ низкими краями), дать подыматься. Можно верхъ кулича убрать миндалемъ и изюмомъ. Когда куличи достаточно поднялись, а это узнается такъ: вся поверхность его покроется сплошными пузырями и отъ прикосновенія куличъ «заходитъ ходуномъ»—тогда разбить 2 яйца съ $^1/_2$ стаканомъ молока, смазать куличи, посадить снова въ печь.

№ 5. Куличь парадный.

Въ 2-хъ бутылкахъ цѣльнаго молока распустить на 3 коп. сухихъ дрожжей, вылить въ опарникъ; потомъ, подсыпая понемногу муки растворить густое тѣсто, какъ для пирога, вымѣшать какъ можно лучше, чтобы совершенно отставало отъ веселки и краевъ опарника и сложить въ крѣпкій полотняный мѣшокъ, связать мѣшокъ бичевкой у самаго тѣста и опустить въ ведро комнатной воды. Когда тѣсто выходится,

мѣшокъ перевернется однимъ угломъ вверхъ, и сквозь поры полотна будетъ выходить тѣсто, тогда его вынуть, разрѣзать бичевку, выложить опять въ опарникъ, прибавить въ него 1 стаканъ распущеннаго свѣжаго чухонскаго масла, 1 стаканъ яицъ (сырыхъ), 2 стакана мелкаго сахару, $^1/_2$ ф. очищеннаго и хорошо растолченаго сладкаго миндаля, 6 штукъ горькаго, 1 ложку соли, $1^1/_2$ палки, истолченой и растертой въ ступкѣ вмѣстѣ съ сахаромъ, ванили, $^1/_4$ ф. мелкой коринки, все это хорошенько перемѣшать съ тѣстомъ, обмакивая руки въ холодную воду. Когда тѣсто будетъ пузырится и отставать отъ рукъ, значитъ оно хорошо вымѣшано, тогда его нужно выложить на столъ, посыпавъ столъ предварительно мукою и дать растояться, затѣмъ взять 2 высокія кастрюли, вымазать дно и бока масломъ, обсыпать, сначала поджареннымъ, затѣмъ мелко истолченнымъ миндалемъ, поставить въ духовую печь, гдѣ и оставить въ продолженіи $1^1/_2$ часа, постоянно посматривая, чтобы не подгорѣлъ. Готовность кулича можно узнавать посредствомъ втыканія въ середину ножа. Если на ножѣ не будетъ замѣтно слѣдовъ молока, значитъ куличь готовъ. Можно эти куличи печь и на противнѣ. Раздѣливъ тѣсто на 2 части, придать имъ форму хлѣба, смазать сверху яичнымъ бѣлкомъ, убрать миндалемъ и посадить въ печь. Изъ этого тѣста приготовляются также маленькія булочки къ чаю.

№ 6. Варенья.

Всякія ягоды за весьма немногими исключеніями

варятся одинаковымъ способомъ. Самой лучшей мѣрой для измѣренія ягодъ и сахара служитъ стаканъ. Обыкновенно на стаканъ ягодъ кладется стаканъ сахарнаго песку, за исключеніемъ: барбариса, красной смородины, крыжевника, клюквы и друг. кислыхъ ягодъ, на которыя вмѣсто стакана кладется $1^1/_2$ и 2 стакана сахарнаго песку.

Ягоды по возможности нужно добывать прямо съ грядъ и, кромѣ того, собирать ихъ въ ясную погоду. Землянику, клубнику, малину, нужно заранѣе перебрать, размѣрить стаканами (по 3 стакана на тазикъ) сложить на блюда, побрызгать спиртомъ, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ, вынести на сутки на ледникъ, затѣмъ уже варить.

Варятъ варенье слѣдующимъ образомъ: на 3 стакана сахарнаго песку, влить 1 стаканъ воды, когда ягоды не сочны, а то $^1/_2$ стакана, поставить на довольно сильный огонь. Когда сахаръ закипитъ, снимать пѣну, затѣмъ опустить ягоды, давъ имъ прокипѣть раза 2 на сильномъ огнѣ, затѣмъ составить на легкой огонь, постоянно снимая пѣну. Когда ягоды хорошо пропитаются сахарнымъ сиропомъ, а самый сиропъ будетъ тянутся съ ложки капля за каплей и на холоду подернется легкой рябью, значитъ варенье готово. Главное, его нужно хорошенько очищать отъ пѣны. Изъ тазика варенье нужно складывать въ фаянсовую посуду и только на другой день уже въ банки. Когда банки наполнены вареньемъ до верху, нужно вырѣзать изъ чистой бумаги соразмѣрной кружекъ, напитать его спиртомъ, положить на варенье и завязать или вощеной бумагой, или, что еще

лучше пузыремъ. Для варенья, чтобы оно дольше сохранялось, нужно брать банки не большія, фунта въ 2—3. Если же банки большія и варенья берутъ часто, то отъ соприкосновенія съ воздухомъ оно окисаетъ, особенно, если ягоды сами по себѣ кислыя.

Яблоки варятъ такъ: сначала ихъ чистятъ, выбираютъ сѣмячки, рѣжатъ пополамъ кладутъ въ холодную воду. Кипятятъ воду съ корицей, въ которую опускаютъ яблоки и даютъ имъ 2 раза прокипѣть. Затѣмъ опускаютъ въ слѣдующій сиропъ: на 1 ф. яблокъ приготовляютъ сиропъ изъ 2 ф. сахар. песку и 3 стакановъ воды. Яблоки должны кипѣть въ этомъ сиропѣ на легкомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются прозрачными, но не разварятся; тогда ихъ вынимаютъ, а сиропъ кипятятъ до нужной густоты, и затѣмъ остывшимъ поливаютъ яблоки.

№ 7. Соленіе и копченіе мяса.

Куски мяса, употребляемые для соленья, должны вѣсить не менѣе 4-хъ и не болѣе 14 фунтовъ. Способъ соленія бываетъ двоякій—на два, на три мѣсяца и на цѣлый годъ.

Изъ кусковъ, назначенныхъ для соленія, слѣдуетъ выбирать кости, а если не выбирать, то вычищать изъ нихъ мозгъ и пустоту наполнять солью. Если солонина нужна для употребленія черезъ короткое время, то мясо, прежде чѣмъ опустить въ кадку, нужно порядочно выколотить.

Для соленія 100 фунт. мяса нужно 120 фунт. разсола приготовленнаго слѣдующимъ способомъ:

Взять вѣсомъ 4 ф. крупной поваренной соли $1^1/_2$ ф. сахару, $^1/_8$ ф. селитры и 20 ф. воды, положить соль, селитру и сахаръ въ воду и дать распуститься. Когда все распустится, воду вскипятить, снять пѣну, процѣдить сквозь холстину и теплую, но не горячую, вылить на говядину.

Если солонину желаютъ имѣть по краснѣе, то селитры нужно взять вдвое болѣе показаннаго выше.

Способъ приготовленія мяса на продолжительное время слѣдующій:

Приготовленное, какъ сказано выше, мясо нужно сухою, крупною солью, натирать рукою или лопаткою до тѣхъ поръ, пока соль перестанетъ всасываться: хорошо натертые куски имѣютъ видъ покрытыхъ солью. Приготовленные такимъ образомъ куски складываются въ лоханку или въ неглубокій обрѣзъ, гдѣ должны оставаться двое сутокъ. Дно и бока обрѣза или лоханка должны быть обсыпаны солью; мясо кладется на дно рядомъ кусокъ къ куску, какъ можно плотнѣе, затѣмъ каждый рядъ посыпать солью на палецъ толщиною. Это предварительное соленье производится въ такой посудѣ, которую можно плотно закрыть и тѣмъ предохранить мясо отъ проникновенія воздуха. Посоленное такимъ образомъ мясо оставить двое сутокъ. Въ это время около него образуется разсолъ. Послѣ этого мясо нужно вынуть, отжать и укладывать уже въ прокъ въ большую кадку, посыпая снова каждый рядъ солью. Чтобы пересыпать, какъ слѣдуетъ 100 ф. мяса, нужно употребить не

менѣе 20 ф. крупной соли, 4 ф. сахару и 1 ф. селитры. Разсолъ, изъ котораго было вынуто мясо, варить въ чугунѣ до тѣхъ поръ, пока на поверхности покажется соленая перепонка, тогда его снять, немного остудить и затѣмъ вылить на уложенное въ кадкѣ мясо.

При соленіи нужно особенно наблюдать, чтобы кадка была прочная и не давала бы течи. Такимъ же образомъ солятся и коровьи языки.

Баранину, задніе части *телятъ* солятъ также, но только кладутъ менѣе селитры.

Гусей и *утокъ* (полочки) солятъ и коптятъ слѣдующимъ способомъ. Нужно взять четыре части сухой крупной соли и половину части селитры, этою смѣсью натереть мясо, послѣ чего сложить поплотнѣе въ глиняной горшокъ, залить слоемъ свѣжаго растопленнаго свинаго сала, закупорить плотно и поставить въ холодное мѣсто. Если ихъ хотятъ коптить, то въ разсолѣ ихъ оставляютъ только нѣкоторое время, затѣмъ вынимаютъ и коптятъ въ продолженіи 8 дней. Вынувши изъ коптильни, ихъ вѣшаютъ еще на 8 дней въ комнатѣ на вѣтру.

Чтобы мясо было хорошо выкопчено, необходимо, чтобы оно висѣло въ холодномъ дыму, отъ горячаго дыма оно сдѣлается вялымъ, желтымъ, дурнаго вкуса и подвергнется кромѣ того скорой порчѣ.

Мѣстомъ для копченія мяса можетъ быть чердакъ.

Подлѣ самой трубы можно устроить небольшую плотную комнатку, куда и провести отъ трубы, ходъ

для дыма. Этотъ проводникъ дыма, въ квадратный футъ величиною, пропускается въ нижнюю часть комнаты, вверху же ея дѣлается отверстіе въ трубу дюйма въ четыре для обратнаго выхода дыма. Дымовая труба, между обоими отверстіями, должна имѣть вьюшку, которую нужно закрывать во время копченія. Удобнѣе всего коптить въ зимнее время. Всякій дровяной дымъ хорошъ для копченія. Всякія деревянныя стружки, щепки, опилки, древесная кора все пригодно для копченія, одно нужно наблюдать, чтобы огонь былъ слабый, что называется лишь бы курился.

Можно коптить и проще, т. е. вѣшать окорока и лопатки въ большія дымовыя печныя трубы, но только наблюдать чтобы дымъ, который будетъ до нихъ доходить, былъ уже холодный.

Окорока должны висѣть въ дыму недѣли четыре, лопатки двѣ, а мелкія вещи еще менѣе. Вынутыя изъ коптильни вещи, нужно вѣшать въ кладовую, гдѣ бы ихъ продувалъ воздухъ. Окорока должны лежать въ соли недѣли четыре, а мелкія куски и лопатки около двухъ недѣль. На соленіе свинаго мяса вообще кладется на 100 фунтовъ мяса, отъ 5 до 6 фунтовъ соли.

Съ свинымъ мясомъ поступаютъ также, какъ и съ коровьимъ. Но если бы въ случаѣ послѣ укладки въ кадки, разсолъ не покрылъ мяса, тогда разсолъ нужно приварить. На ведро воды положить 1 фунтъ соли и $1^1/_2$ золотника селитры, варить пока обѣ соли не растворятся, послѣ чего пѣну нужно снять, разсолъ остудить и потомъ полить имъ мясо.

№ 8. Соленіе и копченіе рыбъ.

Рыба для соленья можетъ употреблятся всякая. Только способъ соленья бываетъ разный. Прежде всего рыбу нужно выпотрошить, головы отрѣзать прочь, потому что головы прежде всего начинаютъ портится.

Большую рыбу нужно распластать т. е. разрѣзать вдоль на двѣ половины и потомъ уже солить. Это распластываніе особенно необходимо, когда рыбу хотятъ коптить.

Приготовленная такимъ способомъ рыба хорошо пересыпается сухою крупною солью, укладывается рядами одна на другую въ посуду, покрывается и придавливается гнетомъ. Дня черезъ два соль впитается въ рыбу, кровь и влага выжмутся и около рыбы образуется разсолъ. Тогда рыбу нужно вынуть, снова пересыпать солью, и уложить уже въ тѣ бочки, гдѣ она должна сохранятся. Этимъ способомъ можно солить: сельдей, судаковъ, угрей, сиговъ и щукъ. Нужно наблюдать одно, чтобы рыба была хорошо выпотрошена (кромѣ сельдей). При соленьи крупной рыбы: осетра, севрюги, семги, лосося и др. нужно поступать нѣсколько иначе. Головы нужно распластать, и затѣмъ внутренности вынуть. Приготовленную такимъ образомъ рыбу нужно положить въ крѣпкій разсолъ и оставить въ немъ отъ шести до восьми дней. Осушенную рыбу пересыпать солью, уложить плотно въ кадку. При соленіи семги и лососины можно прибавить селитры, это придаетъ ей хорошій цвѣтъ. Когда посуда наполнена рыбой, тогда нужно открыть сдѣланную въ

ней втулку и черезъ нее налить разсолъ, чтобы рыба въ кадкѣ или бочкѣ находилась въ разсолѣ.

Въ бѣлужину нужно класть соли больше чѣмъ въ осетрину или севрюгу. Лѣтомъ соленую рыбу нужно солить въ кадкахъ и зарывать въ ледъ.

Когда рыбу желаютъ коптить, то ее нужно держать въ соли только нѣсколько часовъ (соли употребляется на пудъ $2^1/_2$ фунта). Послѣ чего дѣлаютъ изъ сосноваго или можжевельнаго дерева распорки, распяливаютъ на нихъ пласты рыбы, подъ жабрами привязываютъ къ палочкамъ бичевки и въ бездонной кадкѣ, поставленной на камни, вѣшаютъ ее рядами, чтобы одна рыба къ другой не прикасалась.

Кадку нужно накрыть мокрымъ полотенцемъ и, раскладывая внизу кадки курево, коптить рыбу. Нужно наблюдать чтобы огонь не производилъ въ кадкѣ сильнаго нагрѣванія. Копченіе рыбы поспѣваетъ часа въ четыре въ сутки или болѣе.

Топливо употребляется тоже самое, какъ и при копченіи мяса (смот. № 7).

№ 9. Приготовленіе шпека и сала для жаренья.

На 6 ф. свинаго сала, которое нужно вырѣзать полосами, оставляя на немъ какъ можно меньше мяса, нужно взять 1 ф. толченой соли, натереть ей мясо всюду положить на доску, складывая полосы мясо къ мясу, вынести на ледникъ. На доски нужно положить гнетъ, чтобы сало слеглось, какъ можно плотнѣе. Дер-

жать въ соли не менѣе двухъ недѣль, послѣ чего его вывѣсить въ сухомъ мѣстѣ.

Сало для жаренья дѣлается изъ подчеревковъ. Съ нихъ прежде всего снимается кожа, затѣмъ ихъ рѣжутъ на мелкія кусочки, которые кладутся въ котелъ съ достаточнымъ количествомъ воды, луковицею, натыканною гвоздикою и расплавляется на самомъ слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока шквары, которые не распускаются, начнутъ зарумяниваться; тогда его снимаютъ съ огня, даютъ на половину остыть, воду сливаютъ, а сало, складываютъ въ горшокъ и держатъ въ холодномъ мѣстѣ.

№ 10. Приготовленіе кваса.

Налить 2-хъ ведерную посуду водой, поставить на плиту кипѣть. Когда вода закипитъ ключемъ, положить въ нее: 1 фунт. ржаной муки, 2 фунт. ржанаго солода (лучше муку и солодъ размѣшать въ кипяткѣ отдѣльно и потомъ слить, иначе могутъ образоваться комки) и 2 фунт. чернаго хлѣба, нарѣзаннаго маленькими ломтиками и хорошо просушеннаго съ вечера. Когда все это хорошо прокипитъ, составить съ огня и дать остыть; потомъ осторожно слить черезъ сито въ другую посуду, гущу оставить на днѣ, положить $1^1/_2$ фунт. сахарнаго песку, на 3 коп. дрожжей (развести квасомъ); когда сахаръ хорошо растаетъ, (нужно

сго помѣшать) затѣмъ дать постоять еще часъ и потомъ уже разлить въ бутылки, положивши въ каждую по 3 изюмены, хорошенько закупорить (пробки передъ закупориваніемъ нужно облить кипяткомъ и дать постоять) и потомъ, если лѣтомъ, то вынести на ледникъ, зимой на холодъ въ шкафъ, черезъ 2 дня этотъ квасъ годенъ къ употребленію.

№ 11. Средства сохранять провизію во время лѣта и исправлять окисшій бульонъ.

Это вѣрное средство состоитъ въ слѣдующемъ: у дрогистовъ покупается въ порошкѣ *салицыловая кислота.* Одна банка такого порошка вѣсомъ 1 унція (7 золотниковъ) стоитъ 60 коп. Этого количества вполнѣ достаточно на лѣтній сезонъ (если семейство состоитъ изъ 6 человѣкъ).

Это средство употребляется и въ видѣ порошка и въ видѣ раствора; послѣдній приготовляется слѣдующимъ способомъ: въ чистую бутылку, наполненную холодною водою, положить 2 чайныя ложечки порошка *салицыловой кислоты*, хорошенько взболтать, закупорить и держать въ тѣни. Это средство не только сохраняетъ припасы отъ порчи, но исправляетъ даже и тѣ, которые уже подверглись ей.

Мясо и рыба сберегаются слѣдующимъ образомъ: ихъ обсыпаютъ немного порошкомъ, который потомъ

тщательно втирается рукой, въ особенности около костей (мяса); затѣмъ завертываютъ въ чистую тряпку и выносятъ на ледникъ. Такимъ образомъ мясо и рыба сохраняется въ теченіи 12—15 дней. Передъ употребленіемъ мясо и рыбу нужно хорошенько промыть въ нѣсколькихъ водахъ. Если мясо и рыба подверглись легкой порчѣ, то вышеприведенную операцію нужно повторить нѣсколько разъ, т. е. натереть порошкомъ и промыть въ водѣ, затѣмъ снова натереть и опять промыть, затѣмъ опять натереть и снова промыть, до тѣхъ поръ, пока не будетъ чувствоваться никакого запаха.

Яйца сохраняютъ надолго свою свѣжесть, если ихъ опустить въ растворъ *салицоловой кислоты* минутъ на 20, а потомъ вынуть на рѣшето, дать обсохнуть и затѣмъ убрать. Составъ же снова слить въ бутылку и долить ее водой, и если въ ней окажется остатокъ то значитъ растворъ еще годенъ; если же остатка совсѣмъ не будетъ, то нужно прибавить порошка, чтобы осадка на днѣ бутылки было не менѣе, какъ на мизинецъ.

Масло сохраняется долгое время, если обернуть его въ тряпку, намоченную въ этомъ растворѣ. При употр ебленіи, масло нужно сполоснуть холодной водой

Ни порошекъ, ни растворъ не придаютъ припасамъ никакого посторонняго запаха и вкуса.

Исправленіе окисшаго бульона.

Чтобы исправить окисшій бульонъ, его нужно по-

ставить на плиту, прибавить *угле-кислой соды*, 1 чайную ложечку, дать немного устояться. *Сода* захватитъ всѣ кислыя частицы, тогда нужно дать бульону хорошенько прокипѣть: на поверхности его появится бѣлая пѣна, которую нужно снять и бульонъ процѣдить. Если и послѣ этого кислота еще останется, то прибавить еще соды и снова прокипятить. Послѣ этого всякая кислота изъ бульона совершенно исчезнетъ, и онъ можетъ сохранятся до другаго дня въ самомъ свѣжемъ видѣ.

РОСПИСАНІЕ 366 ОБѢДОВЪ.

I. Обѣды весенняго сезона.

(на 6 человѣкъ)

A) Скоромный столъ.

№	
1	1. Бульонъ въ чашкахъ № 45. 2. Блины. 3. Жареный тетеревъ № 4 съ салатомъ изъ красной капусты № 1. 4. Печеныя яблоки съ молокомъ № 26.
2	1. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яицами № 85. 2. Окорокъ ветчины № 85. 3. Жареная телятина, задняя часть № 18, съ салатомъ № 23. 4. Фисташковое мороженное № 46 и разные фрукты. a) Пасхи. в) куличи.
3	1. Бульонъ съ раковымъ фаршемъ и фрикаделями № 86. 2. Заливное изъ телятины № 67. 3. Гусарское жаркое № 60 съ салатомъ № 23. 4 Сербскій пирогъ № 75.
4	1. Супъ изъ спаржи № 87. 2. Бульи съ соусомъ piquante № 68.

№

3. Королевское жаркое № 61 съ салатомъ № 23.
4. Марципанъ № 61.

5 1. Зеленыя щи изъ щавеля и шпината № 88.
2. Маринованная корюшка № 69.
3. Датское жаркое № 62, съ салатомъ изъ свѣжаго цикорія № 18.
4. Компотъ изъ апельсиновъ съ ромомъ.

6 1. Супъ съ телячьими фрикаделями, картофлемъ и кореньями № 2.
2. Бульи съ бельгійскимъ соусомъ № 70.
3. Золотые караси въ вѣночкѣ № 63 съ сборнымъ салатомъ № 10.
4. Лимонное желе съ краснымъ виномъ № 83.

7 1. Куриный супъ № 17.
2. Курица, запеченная съ рисомъ и сыромъ № 32.
3. Походное жаркое № 64, съ салатомъ № 23.
4. Мазурки миндальные № 1

8 1. Ломоносовскія щи.
2. Шпинатъ со сливками и яйцами № 71.
3. Котлеты въ папильоткахъ № 65 съ салатомъ № 23.
4. Фрукты: апельсины и яблоки.

9 1. Супъ Julienne № 23.
2. Ватрушка польская № 11.
3. Ростбивъ № 29 съ салатомъ изъ цикоріи и свеклы № 21.
4. Щеголихи бѣлянки № 84.

№

10 1. Супъ съ мясными ушками № 14.
2. Карбонадъ съ бельгійскимъ соусомъ № 72.
3. Шмуръ-братенъ № 66, съ свѣжими огурцами.
4. Снѣжки № 33.

11 1. Супъ съ омлетами № 41
2. Бульи съ польскимъ соусомъ № 73.
3. Жареныя куры № 9 со сборнымъ салатомъ № 10
4. Пуддингъ сметанный съ сабайномъ № 20.

12 1. Польскіе зеленые щи съ фаршированными яйцами № 85.
2. Шарлотъ № 74.
3. Гамбургскій бивштексъ № 67 съ пикулями № 9.
4. Эсы № 8.

13 1. Похлебка à la minute.
2. Шпинатъ съ булкой, моченой въ молокѣ и обжаренной № 75.
3. Польскія сразы № 68 со сборнымъ салатомъ № 10.
4. Лимонное печеніе № 56.

14 1. Супъ съ клецками изъ раковъ № 90.
2. Бульи съ соусомъ изъ фасоли № 76.
3. Котлеты телячьи рубленыя № 7 съ салатомъ № 23.
4. Хворостъ № 30.

15 1. Борщъ малороссійскій № 9.
2. Итальянское ризотто № 3
3. Тушеная говядина № 69 съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.

№

4. Оладьи съ яблоками № 28.

16 1. Супъ съ рисовыми фрикаделями № 7.
2. Фритто-мисто № 20.
3. Boeuf à la mode № 50 съ салатомъ № 23.
4. Компотъ изъ каштановъ № 77.

17 1. Зеленыя щи № 88.
2. Бульи со сморчками № 77.
3. Телятина жареная № 18 съ салатомъ № 21.
4. Слоеный пирогъ съ вареньемъ № 29.

18 1. Молочная лапша № 13.
2. Матлотъ № 53.
3. Каплунъ № 56 съ салатомъ № 9.
4. Оладьи изъ творога № 45.

19 1. Бульонъ съ гренками изъ смоленской крупы № 54.
2. Послушникъ № 47.
3. Битки со сметаной № 41 съ салатомъ № 8.
4. Хлѣбное печенье № 66 со взбитыми сливками № 22.

20 1. Супъ съ литовскими гренками № 52.
2. Мясной винегретъ № 78.
3. Гусарское жаркое № 60 съ салатомъ № 18.
4. Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива № 57.

21 1. Супъ съ клецками изъ телячьей печенки № 22.
2. Бульи съ соусомъ piquante № 68.
3. Королевское жаркое № 61 съ салатомъ № 23.

№

4. Блины съ творогомъ № 74.

22 1. Зеленыя щи № 85.
2. Макароны, запеченыя съ варсной говядиной и сыромъ № 22.
3. Бифштексъ съ анчоусовымъ соусомъ № 15 и съ корнишонами № 3.
4. Кремъ-брюле № 31.

23 1. Супъ изъ курицы и тапьека № 36.
2. Паштетъ изъ курицы (изъ супа), риса и яицъ № 20.
3. Голуби à la Gambetta № 59 съ салатомъ № 23.
4. Бланманже № 50.

24 1. Борщъ съ помидорами № 75.
2. Фрикасе изъ телятины № 79.
3. Свиныя котлетки № 5 съ пикулями № 9.
4. Испанскій вѣтеръ № 4.

25 1. Супъ со свѣжимъ зеленымъ горошкомъ № 91.
2. Гаши № 80.
3. Жаркое говяжье № 6 съ салатомъ № 23.
4. Кармелитки № 69.

26 1. Раковый супъ № 92.
2. Шпинатъ съ яйцами № 71.
3. Отбивныя телячьи котлеты № 12 съ салатомъ № 23.
4. Бабушкинъ повойникъ № 62.

27 1. Супъ изъ телятины № 93.
2. Галушки малороссійскія № 81.
3. Клопсъ № 30 со свѣжими огурцами.
4. Невѣста № 64.

№

28 1. Бульонъ съ Биштоктомъ № 94.
2. Запеченныя котлеты въ формѣ съ рисомъ № 82.
3. Золоченая телячья грудинка № 69 съ салатомъ № 23.
4. Рыхлыя коржики № 85.

29 1. Супъ Julienne № 23.
2. Верещага № 83.
3. Нѣмецкое жаркое № 70 съ салатомъ андивъ № 17.
4. Бѣлявочки № 86.

30 1. Супъ съ зеленымъ горошкомъ № 91.
2. Струдель (пирогъ) съ говядиной и яйцами № 21.
3. Французскіе битки № 71, съ салатомъ № 23.
4. Царская роза № 87.

31 1. Супъ-пюре изъ спаржи № 87.
2. Творожники № 84.
3. Шпигованное жаркое № 72 съ салатомъ изъ цикоріи № 18.
4. Картофельный пуддингъ № 88.

32 1. Супъ съ пармезаномъ № 76.
2. Греческіе пирожки № 29.
3. Бланкеты изъ говядины № 73 съ салатомъ № 23.
4. Рисовыя булетки съ шоколаднымъ соусомъ № 89.

33 1. Зеленыя щи съ яйцами № 88.
2. Турецкіе бобы № 85.
3. Деревенскіе битки № 74 салатомъ андивъ № 17.
4. Кислыя оладьи съ вареньемъ № 70.

№

34 1. Супъ съ брюнетками № 56.
2. Спаржа № 86.
3. Буржуазныя сразы № 75 съ салатомъ № 23.
4. Пуддингъ изъ картофельной муки № 55, съ сабайономъ № 20.

35 1. Супъ-пюре изъ фасоли № 95.
2. Фрикасе изъ телятины № 79.
3. Жаркое piquante № 76 съ салатомъ № 23.
4. Ревнивецъ № 71.

36 1. Супъ съ русскими гренками № 71.
2. Соусъ изъ зеленаго горошка № 87.
3. Тирольское жаркое № 77, съ салатомъ № 18.
4. Масло по-англійски № 90.

37 1. Раковый супъ № 92.
2. Пирожки съ яйцами и вязигой № 2 (также приготовляется и пирогъ).
3. Парадный телячій рулетъ № 78 съ салатомъ № 23.
4. Волшебникъ № 91.

38 1. Супъ-пюре изъ помидоровъ № 96.
2. Бульи со свекольнымъ соусомъ № 51.
3. Армейское жаркое № 79 съ огурцами.
4. Лимонное печенье № 92 со взбитыми сливками № 22.

39 1. Супъ съ аморетками № 53.

№

2. Шпинатъ съ яйцами № 71.
3. Вестфальскія котлеты съ хрѣномъ № 80, съ салатомъ № 6 изъ картофеля.
4. Пудингъ изъ черныхъ сухарей № 93.

40 1. Супъ изъ телятины № 93.
2. Заливные лини № 31.
3. Рулетъ говяжій № 81, съ салатомъ № 23.
4. Лимонное желе № 3.

41 1. Супъ изъ зеленаго горошка № 91.
2. Маседуанъ изъ овощей № 88.
3. Тушоный карбонадъ № 82 съ салатомъ № 23.
4. Варенецъ № 94.

42 1. Уха изъ мелкой разной рыбы № 58.
2. Почки № 89.

№

3. Фрикандо изъ говядины № 83, съ салатомъ № 17.
4. Компотъ изъ абрикосовъ № 95.

43 1. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яйцами № 85.
2. Холодная лососина съ горчичнымъ соусомъ № 34.
3. Котлеты Джонъ Буль № 84 съ огурцами.
4. Простокваша № 96.

44 1. Уха № 37.
2. Блины № 13.
3. Яичница въ скорлупѣ № 46.
4. Послушникъ № 47, (2 бл.), съ маринованными грибами № 26.
5. Ванильное мороженое № 54.

Б) Постный столъ.

№

45 1. Уха изъ палима № 37.
2. Картофельныя котлетки съ грибнымъ соусомъ № 42.
3. Жареный карпъ № 43 съ салатомъ изъ шинкованной кислой капусты.
4. Клюквенное желе № 49.

№

46 1. Кислыя щи изъ осетровой головизны № 47.
2. Макароны съ грибами № 43.
3. Жареная корюшка № 21 съ огурцами.
4. Бланманже миндальное № 50.

№

47 1. Грибная лапша № 48.
2. Оку и холодные съ хрѣномъ № 44.
3. Жареный лещь съ кашей № 44 съ пикулями № 9.
4. Арме-риттеръ № 51.

48 1. Жиденькая селянка изъ осетрины № 20.
2. Грибныя котлеты съ горошкомъ № 45.
3. Жареная навага съ огурцами № 27.
4. Рисъ съ виномъ № 52.

49 1. Супъ изъ свѣжихъ снѣтковъ № 49.
2. Заливное изъ судака № 13
3. Картофельныя котлеты съ бѣлымъ кислымъ соусомъ № 42, съ пикулями № 9.
4 Холодный рисовый пуддингъ № 53.

50 1. Постный супъ № 46.
2. Форшмакъ изъ рису, картофеля и селедки № 41.
3. Жареные подлещики съ кисло-сладкимъ соусомъ № 42 и огурцами.
4. Печеныя яблоки № 26.

51 1. Супъ изъ грибовъ съ перловой крупой № 50.
2. Пирогъ съ гречневой кашей и селедкой № 14.
3. Жареная рыба № 42 съ салатомъ изъ кислой капусты.
4. Апельсинное желе № 10.

52 1. Жидкая селянка изъ осетрины № 20.
2. Витушка грибная № 16.
3. Рыбныя котлеты № 98, съ огурцами.
4. Печеныя яблоки № 26.

№

53 1. Калья № 62.
2. Заливное изъ рыбы № 31.
3. Жареный картофель въ маковомъ маслѣ съ груздями № 8.
4. Лимонное желе № 3.

54 1. Грибная лапша № 48.
2. Картофельныя котлетки съ бѣлымъ соусомъ № 42.
3. Жареный карпъ № 43 съ пикулями № 9.
4. Апельсины и яблоки.

55 1. Щи изъ осетровой головизны № 47.
2. Гороховое пюре съ гренками № 28.
3. Грибныя котлеты съ горошкомъ № 45, салатъ изъ кислой капусты.
4. Миндальное бланманже № 50.

56 1. Уха изъ палима № 37.
2. Вареники съ капустой № 25, (см. отд. пироговъ).
3. Жареная корюшка № 21 съ огурцами.
4. Миндальные орѣхи, синій изюмъ и пастила.

57 1. Супъ изъ грибовъ съ перловой крупой № 50.
2. Крутая разсыпчатая гречневая каша, обжаренная въ подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ № 99.
3. Жареная рыба № 42, съ кислой капустой.
4. Компотъ изъ сухихъ фруктовъ № 9,

58 1. Супъ изъ кореньевъ № 46
2. Пирогъ съ рисомъ и сигомъ № 19.

№

3. Маринованная корюшка № 69 (2 бл.) салатъ-грузди № 8.
4. Клюквенное желе № 49.

59 1. Борщъ изъ карасей № 63.
2. Винегретъ № 29.
3. Рыбныя котлеты № 98 съ огурцами.
4. Оладьи на миндальномъ молокѣ № 82.

60 1. Жидкая селянка съ осетриной № 20.
2. Окуни подъ хрѣномъ № 44.
3. Жареный въ маковомъ или горчичномъ маслѣ картофель съ маринованными бѣлыми грибами.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

61 1. Уха изъ разной рыбы № 58.
2. Пирожки съ грибами № 17.
3. Жареный судакъ № 43 съ маринованной смородиной № 19.
4. Клюквенный кисель съ миндальнымъ молокомъ № 39.

62 1. Супъ изъ кореньевъ № 46.
2. Крутая гречневая каша, поджаренная въ маковомъ маслѣ № 99.
3. Рыба жареная № 42 съ вилкомъ кислой капусты № 12.
4. Лимонное желе № 3.

63 1. Борщъ изъ карасей № 63.

№

2. Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 100.
3. Осетрина съ горчичнымъ соусомъ № 34 (2 бл.) съ маринованными грибами № 26.
4. Печеныя яблоки съ миндальнымъ молокомъ № 26.

64 1. Грибная лапша № 48.
2. Вареные раки.
3. Рыбныя котлеты № 98 съ маринованной фасолью № 11.
4. Ватрушки съ вареньемъ или яблоками № 106.

65 1. Уха № 37.
2. Пирогъ № 19 съ сигомъ и рисомъ.
3. Жареный лещъ № 44 съ вилкомъ кислой капусты № 12.
4. Волшебникъ № 91.

66 1. Щи съ осетровой головизной № 47.
2. Сборный винегретъ № 29.
3. Жареная рыба № 43 съ огурцами.
4. Компотъ изъ сухихъ фруктовъ № 9.

67 1. Калья № 62.
2. Витушки грибныя № 16 (см. пироги).
3. Лещъ жаренный съ кашей № 44 съ солеными огурцами.
4. Красный рисовый пудингъ № 68.

1. Борщъ изъ карасей № 63.

68 2. Винегретъ изъ трески № 36.

№

3. Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 42 съ маринованной смородиной № 19.
4. Кармелитки № 69.

69 1. Селянка жидкая № 20.
2. Постный форшмакъ изъ картофеля, селедки, рису, луку № 41.
3. Жареная рыба № 43 съ качанной капустой.
4. Клюквенное желе № 49.

70 1. Борщъ съ селедкой № 64.
2. Холодный судакъ съ соусомъ изъ капарцевъ и оливокъ № 6.
3. Жареные подлещики № 42 съ пикулями № 9.
4. Постный пирогъ съ вареньемъ № 106.

71 1. Кислыя щи съ грибами № 65.
2. Сборный винегретъ № 29.
3. Рыба жаренная съ огурцами № 43.
4. Постныя оладьи съ яблоками № 70.

72 1. Уха изъ налима № 37.
2. Пирогъ съ рисомъ и съ сигомъ № 17.
3. Жареный лещь съ кашей № 44, съ салатомъ изъ цикоріи № 21.
4. Апельсины, синій изюмъ, миндальные орѣхи и пастила.

73 1. Калья № 62.
2. Селедка по польски № 101.
3. Маринованная корюшка № 69, съ салатомъ изъ картофеля, свеклы и соленыхъ огурцовъ № 21

№

4. Компотъ изъ апельсиновъ съ ромомъ № 57.

74 1. Грибной бульонъ съ колдунами изъ кислой капусты № 101.
2. Вареные раки.
3. Жареный судакъ № 43, съ маринованной фасолью № 11.
4. Клюквенное желе № 49.

75 1. Щи изъ осетровой головизны № 47.
2. Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки № 41.
3. Заливное изъ рыбы № 31 (2 бл.) съ груздями № 8.
4. Компотъ изъ консервовъ № 9.

76 1. Супъ изъ кореньевъ № 46.
2. Растегаи изъ груздей № 26.
3. Рыбныя котлеты № 98, съ салатомъ № 23.
4. Апельсины, синій изюмъ, миндальные орѣхи и пастила.

77 1. Уха № 58.
2. Сборный винегретъ № 29.
3. Жареная рыба № 42, съ салатомъ № 18.
4. Кармелитки № 69.

78 1. Кислыя щи съ грибами № 84.
2. Раки вареные.
3. Карпъ жареный № 43, съ маринованными бѣлыми грибами № 26.
4. Пуховичекъ № 58, съ миндальнымъ молокомъ.

№

79 1. Супъ съ кореньями № 46.
2. Пирогъ съ гречневой кашей и селедкой № 14.
3. Майонезъ изъ разной рыбы № 8, съ маринованными грибами № 26.
4. Рисъ съ виномъ № 52.

80 1. Грибной бульонъ съ колдунами изъ кислой капусты № 101.
2. Разсыпчатая гречневая каша на грибномъ бульонѣ № 100.
3. Жареная рыба № 43, съ салатомъ № 23.
4. Компотъ изъ апельсиновъ съ черносливомъ № 57.

81 1. Бульонъ съ кореньями № 46.
2. Варенники съ кислой капустой № 25.
3. Заливное изъ рыбы № 31, (2 бл.) съ маринованными бѣлыми грибами № 26.
4. Волшебникъ № 91.

82 1. Грибная лапша № 48.
2. Рыбный винегретъ № 15.
3. Раки вареные.
4. Ватрушки съ вареньемъ № 106, (см. прожное).

83 1. Уха № 58.
2. Расгегаи съ груздями № 26.
3. Рыбныя котлеты № 98, съ салатомъ № 23.
4. Миндальное бланманже № 50.

84 1. Постное гороховое пюре съ гренками № 28.

№

2. Селедка по польски № 101.
3. Жареная рыба № 42, съ салатомъ № 23.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

85 1. Жидкая селянка № 40.
2. Окуни подъ хрѣномъ № 44.
3. Картофель жареный съ маринованными бѣлыми грибами № 26.
4. Клюквенно-миндальный кисель № 6.

86 1. Постный раковый супъ № 102.
2. Кулебяка съ сигомъ № 17.
3. Лещъ жареный № 44, съ салатомъ № 23.
4. Рисъ съ яблоками № 79.

87 1. Супъ изъ черники № 79.
2. Окуни холодные съ хрѣномъ № 44.
3. Жареный карпъ № 43, съ маринованными грибами № 8.
4. Арме-риттеръ № 51.

88 1. Крупеня грибная № 80
2. Сборный винегретъ №29.
3. Жареный судакъ № 43, съ салатомъ № 23.
4. Компотъ изъ сухихъ фруктовъ № 9.

89 1. Постный борщъ № 81.
2. Гороховое пюре съ горчичнымъ масломъ № 64.
3. Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 42 (2-е бл.).
4. Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 81.

№

90 1. Постныя щи со снѣтками № 82.
2. Постная кулебяка съ сигомъ и рисомъ № 19.
3. Жареный лещь № 44, съ моченными яблоками № 2.
4. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ № 80.

91 1. Грибная селянка № 83.
2. Котлеты изъ гречневой каши № 65.

№

3. Жареный кружками картофель въ маковомъ маслѣ, съ груздями № 8.
4. Оладьи на миндальномъ молокѣ № 82.

92 1. Щи постныя № 84.
2. Кулебяка № 19.
3. Картофельныя котлеты съ горошкомъ № 42 со сборнымъ винегретомъ № 29.
4. Клюквенное желе № 49.

II. Обѣды лѣтняго сезона.

(на 6 человѣкъ).

A) Скоромный столъ.

№

93 1. Ботвинья № 97.
2. Майонезъ изъ разной рыбы № 8.
3. Жареныя куры № 9, со свѣжими огурцами.
4. Бисквиты со взбитыми сливками № 22.

94 1. Супъ изъ свѣжаго зеленаго горошка № 91.
2. Спаржа № 86.

№

3. Шлезвигское жаркое № 85 съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 25.
4. Турецкій каймакъ или малороссійская ряженка № 97.

95 1. Окрошка № 98.
2. Пряженцы № 90.
3. Битки со сметаной № 41, съ салатомъ № 23.

№

4. Сладкій сыръ № 98.

96 1. Зеленыя щи № 88.
2. Молодой картофель въ сметанѣ № 91.
3. Гусарское жаркое № 60 съ огурцами.
4. Апельсинный компотъ съ ромомъ № 57.

97 1. Уха изъ разной рыбы № 58.
2. Ризотто № 3.
3. Телячья печенка въ сметанѣ № 16 съ салатомъ № 23.
4. Простокваша № 96.

98 1. Раковый супъ № 92.
2. Окуни холодные съ хрѣномъ № 44.
3. Походное жаркое № 64, съ огурцами.
4. Хлѣбное печенье № 66 со взбитыми сливками № 22.

99 1. Молочный супъ съ саго № 32.
2. Вареный молодой картофель со сливочнымъ масломъ.
3. Жареныя куры № 9, со свѣжими огурцами.
4. Слоеный пирогъ съ яблоками или варенъемъ № 29.

100 1. Супъ Julienne № 23.
2. Пирогъ съ вязигой и лососиной № 4.
3. Жареная телятина № 18 съ огурцами или салатомъ.
4. Тенерифскій пикъ № 67 со сливками.

№

101 1. Окрошка № 98.
2. Сырники № 5. (Отдѣлъ пирсговъ).
3. Boeuf à la mode № 50 со свѣжими огурцами
4. Розовая каша № 110.

102 1. Супъ съ макаронами № 12.
2. Холодный судакъ № 6.
3. Жареныя ножки съ кисло-сладкимъ соусомъ № 40 съ салатомъ №25.
4. Варенецъ № 94.

103 1. Ботвинья № 97.
2. Фритто-мисто № 20.
3. Португальское жаркое № 86 съ салатомъ № 23.
4. Бланманже № 36.

104 1. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яйцами № 85.
2. Маседуанъ изъ разной зелени № 88.
3. Жареный лещь № 44 съ гречневой кашей, салатъ изъ огурцовъ № 25.
4. Пудингъ изъ творога съ ванильнымъ соусомъ № 23.

105 1. Супъ куриный № 36 съ заварными клецками № 13.
2. Курица, запеченая въ формѣ съ шампиньонами, рисомъ и пармезаномъ № 32.
3. Бифштексъ съ соусомъ изъ анчоуса № 15 со свѣжимъ салатомъ № 23.
4. Царская роза № 87.

№

106 1. Молочная лапша № 18.
2. Шпинатъ съ булкой, обжаренной въ маслѣ № 75.
3. Шпельклопсфлейшъ № 90, съ огурцами.
4. Пуддингъ изъ черныхъ сухарей № 93, съ ванильнымъ соусомъ № 13.

107 1. Чистый бульонъ съ кореньями № 1.
2. Пирогъ съ морковью и яйцами № 22.
3. Жареная телятина (задняя часть) № 18 съ салатомъ № 23.
4. Ванильное сливочное мороженное № 54.

108 1. Супъ изъ куриды № 17.
2. Vol au vent № 23.
3. Жареная телятина задняя часть № 18 со свѣжими огурцами.
4. Ягодное мороженное № 102.

109 1. Раковый супъ № 92.
2. Шпинатъ съ яйцами и гренками № 71.
3. Ростбивъ № 29 съ огурцами.
4. Бланманже № 36.

110 1. Супъ съ разными кореньями и телячьими фрикаделями № 2.
2. Бульи съ картофелемъ въ сметанѣ № 54.
3. Ножки телячьи подъ кислымъ бѣлымъ соусомъ № 40, съ салатомъ изъ зеленой фасоли № 22.
4. Воздушный пирогъ изъ ягодъ съ молокомъ № 4.

№

111 1. Супъ съ заварными клецками № 13.
2. Артишоки подъ бѣлымъ соусомъ № 95.
3. Португальское жаркое № 86 съ малосольными огурцами № 29.
4. Простокваша № 96

112 1. Супъ экономическій № 77 съ литовскими гренками № 52.
2. Бульи съ соусомъ изъ грибовъ № 93.
3. Жареныя куры № 9 со свѣжими огурцами.
4 Кисель изъ красной смородины № 100.

113 1. Борщъ малороссійскій № 9.
2. Соусъ изъ зеленаго горошка № 87.
3. Битки со сметаной № 41 съ маринованной цвѣтной капустой № 27.
4. Скромныя паненки № 59.

114 1. Ботвинья № 97.
2. Ризотто № 3.
3. Boeuf à la mode № 50 съ огурцами.
4. Розовое облачко № 103.

115 1. Супъ Julienne № 23.
2. Пирожки скоропѣлки № 15.
3. Телятина жареная № 18 съ салатомъ № 23.
4. Обсахаренныя ягоды № 104.

116 1. Окрошка № 98.
2. Морковь по фламандски № 95.

№

3 Бифштексъ съ соусомъ изъ анчоуса № 15, съ огурцами.
4. Фрукты по сезону.

117 1. Супъ съ колдунами № 3.
2. Маседуанъ изъ овощей № 88.
3. Рулетъ говяжій № 81 съ салатомъ изъ огурцовъ № 27.
4. Турецкій каймакъ или малороссійская ряженка № 97.

118 1. Ботвинья № 97.
2. Фаршированные раки № 97.
3. Шпигованное жаркое № 72 съ огурцами.
4. Ревневецъ № 71.

119 1. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яйцами № 85.
2. Грибы въ сметанѣ № 93.
3. Котлетное жаркое № 17 съ салатомъ № 23, или съ салатомъ изъ фасоли № 22.
4. Розовая каша № 110.

120 1. Окрошка № 98.
2. Macaroni col zugo № 30.
3. Золотые караси въ вѣночкѣ № 63 съ огурцами.
4. Ягодное желе № 99.

121 1. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 99.
2. Ветчина съ горошкомъ № 19.

№

3. Жареная курица № 9 съ салатомъ.
4. Пудингъ изъ творога № 23, съ бѣлымъ ванильнымъ соусомъ.

122 1. Бульонъ съ кореньями № 44.
2. Vol au vent № 23.
3. Телячьи трубочки № 46 съ огурцами.
4. Ванильное мороженное № 54.

123 1. Окрошка № 98.
2. Фонтго-мисто № 20.
3. Жареные подлещики въ сметанѣ № 42, съ салатомъ № 23.
4. Щеголихи № 63.

124 1. Раковый супъ № 92.
2. Спаржа № 86.
3. Жареное кускомъ мясо № 8 съ огурцами.
4. Простокваша № 96.

125 1. Ботвинья № 97.
2. Саксонки № 50.
3 Литовскія зразы № 53, съ салатомъ изъ фасоли № 22.
4. Лимонные бисквиты № 92, со взбитыми сливками № 22.

126 1. Молочная лапша № 18.
2. Соусъ изъ зеленаго гороха, по французски № 87.
3 Рубленныя телячьи котлеты № 7 съ салатомъ № 23.
4. Подковки № 11.

№

127 1. Супъ изъ курицы № 17.
2. Запеченная въ формѣ курица съ рисомъ, шампиньонами и сыромъ № 32.
3. Ножки телячьи № 35, съ салатомъ № 23.
4. Пуддингъ изъ картофельной муки съ сабайономъ № 55.

128 1. Ботвинья № 97.
2. Грибы въ сметанѣ № 93.
3. Шмуръ-братенъ № 66, съ огурцами.
4. Оладьи изъ творога № 45.

129 1. Бульонъ № 1.
2. Пирогъ съ морковью и яйцами № 22.
3. Ростбифъ № 29 съ огурцами.
4. Ягодный зефиръ № 48.

130 1. Окрошка № 98.
2. Гашп № 80.
3. Котлеты Джонъ - Буль № 84, съ малосольными огурцами № 29.
4. Варенецъ № 94.

131 1. Супъ съ русскими гренками № 71.
2. Бульи съ соусомъ piquante № 68.
3. Гусарское жаркое № 60 съ фасолью № 22.
4. Фрукты по сезону.

132 1. Уха № 37.
2. Пирогъ съ грибами № 28
3. Жаркое, толстое филе № 38 съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.
4. Маковникъ № 60.

№

133 1. Зеленыя щи № 85.
2. Заливная телятина № 67.
3. Золотые караси въ вѣночкѣ № 63, съ маринованной цвѣтной капустой № 27.
4. Розовое облачко № 103.

134 1. Супъ изъ спаржи № 87.
2. Галушки малороссійскія № 81.
3. Польскія зразы № 68 съ огурцами.
4. Тенерифскій пикъ № 67.

135 1. Молочный супъ съ мерингою № 100.
2. Морковь по фламандски № 96.
3. Деревенскіе битки № 74 съ огурцами.
4. Простокваша № 96.

136 1. Супъ испанскій съ пармезаномъ № 76.
2. Пирожки съ яйцами и вязигою № 1.
3. Жареныя куры № 9 съ салатомъ № 23.
4. Обсахаренныя ягоды и фрукты № 104.

137 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Бульи съ соусомъ изъ свеклы № 51.
3. Галицкіе битки № 55, съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 25.
4. Ягоды съ молокомъ.

138 1. Супъ съ клецками изъ телячьей печенки № 22.
2. Послушникъ № 47.
3. Жаркое съ тушеной капустой № 87 и съ огурцами.
4. Ряженка № 97.

№

139 1. Супъ со свѣжимъ зеленымъ горохомъ № 91.
2. Сырники №5 (пироги).
3. Гарибальдійское жаркое № 88 съ маринованной цвѣтной капустой № 27.
4. Пирогъ изъ сливъ № 27.

140 1. Щи зеленыя № 88.
2. Ветчина съ горошкомъ № 19.
3. Ростбифъ № 29 съ огурцами.
4. Ягодное мороженное № 102.

141 1. Раковый супъ № 92.
2. Vol au vent № 23.
3. Спаржа № 86.
4. Бланкеты изъ телятины № 52 съ салатомъ № 23.
5. Ванильное мороженное № 54.

142 1. Борщъ съ помидорами № 75.
2. Шведскій салатъ № 62.
3. Голуби à la Gambetta № 59.
4. Версальскій тортъ № 78

143 1. Супъ экономическій №77 съ гренками.
2. Заливные лини № 63.
3. Свиныя котлеты № 5 съ маринованными грибами № 26.
4. Кремъ брюле № 31.

144 1. Ботвинья № 97.
2. Лапшевникъ № 48.
3. Баранина по малороссійски № 39, съ салатомъ № 23.
4. Пудингъ изъ творога № 23 съ бѣлымъ ванильнымъ соусомъ.

№

145 1. Королевскій супъ № 74.
2. Долма № 61.
3. Утка по французски № 58 съ маринованною фасолью № 11.
4. Испанскій вѣтеръ № 4.

146 1. Супъ испанскій съ пармезаномъ № 76.
2. Фаршированная рѣпа № 7.
3. Кускомъ жареное мясо № 8 съ салатомъ № 23.
4. Рисъ съ яблоками № 79.

147 1. Окрошка № 98.
2. Цвѣтная капуста № 102.
3. Телячьи трубочки № 46 съ картофелемъ и салатомъ № 25.
4. Лимонное печенье № 56,

148 1. Красный супъ съ кулебякой изъ рыбы № 55.
2. Морковь по фламандски № 96.
3. Индѣйка жареная № 1 съ салатомъ № 23.
4. Сливочный зефиръ со свѣжей малиной № 48

149 1. Уха изъ налима № 37.
2. Грибы жареные № 93.
3. Телятина подъ сливками № 49, съ маринованными плодами № 7.
4. Пуховичекъ № 58.

150 1. Гороховое пюре съ ветчиной и гренками № 16.
2. Холодный судакъ № 6.
3. Boeuf à la mode № 50. съ салатомъ № 23.
4. Варенецъ № 94.

151 1. Супъ съ брюсселями и фрикаделями № 104.

№

2. Бульи съ соусомъ изъ турецкихъ бобовъ № 85.
3. Галицкіе битки № 55, съ коришонами № 3.
4. Сладкій сыръ № 98.

152 1. Pôt au feu № 105.
2. Заливное изъ телячьей головки № 25.
3. Литовскія зразы № 53 съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.
4. Розовое облачко № 103.

153 1. Супъ съ брюнетками № 56.

№

2. Бульи съ картофелемъ въ сметанѣ № 54.
3. Бифштексъ съ анчоусовымъ соусомъ № 15, съ пикулями № 9.
4. Бабушкинъ повойникъ № 62.

154 1. Молочный супъ съ мерингою № 100.
2. Пловъ съ куриней или бараниной № 55.
3. Тетеревъ жареный № 4, съ салатомъ № 23.
4. Обсахаренные фрукты № 104.

Б) Постный столъ.

№

155 1. Ботвинья № 97.
2. Окуни холодные съ хрѣномъ № 44.
3. Жареная рыба № 43 съ огурцами.
4. Апельсинный компотъ съ ромомъ или черносливомъ № 57.

156 1. Постный супъ № 46.
2. Заливное изъ рыбы № 31.
3. Картофельныя котлеты № 42 (см. 2-я бл.) съ салатомъ изъ зеленой фасоли № 22.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

№

157 1. Грибная лапша № 48.
2. Винегретъ № 29.
3. Жареная рыба № 43 со свѣжимъ салатомъ № 23.
4. Компотъ изъ абрикосовъ № 95.

158 1. Уха № 58.
2. Окуни съ хрѣномъ № 44.
3. Рисовыя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 27 (см. 2-я бл.).
4. Постный пирогъ съ вареньемъ № 19.

159 1. Ботвинья № 97.
2. Винегретъ № 29.

№

3. Жареная рыба № 44, съ салатомъ № 23.
4. Апельсины.

160 1. Борщъ изъ карасей № 63.
2. Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки № 41.
3. Лососина съ горчичнымъ соусомъ № 34.
4. Оладьи съ яблоками № 70.

161 1. Уха № 37.
2. Кулебяка съ сигомъ № 19.
3. Лещь жареный № 44 съ огурцами.
4. Лимонное желе № 83.

162 1. Борщъ съ селедкой № 64.
2. Рисовыя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 27.
3. Жареная рыба № 42, съ салатомъ № 23.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

163 1. Кислыя щи съ грибами № 65.
2. Заливной судакъ № 13.
3. Жареный лещъ съ кашей № 44 съ огурцами.
4. Миндальныя орѣхи, синій изюмъ и пастила.

164 1. Ботвинья № 97.
2. Селянка № 94.
3. Рыбныя котлеты № 98 съ салатомъ изъ зеленой фасоли № 22.
4. Ватружки съ вареньемъ или яблоками, № 106.

№

165 1. Супъ изъ черники № 79.
2. Винегретъ № 29.
3. Рыба жареная № 42, съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.
4. Компотъ изъ ягодъ № 101.

166 1. Постный раковый супъ № 102.
2. Окуни съ хрѣномъ № 44.
3. Картофельныя котлеты № 42, съ салатомъ изъ зеленой фасоли № 22 (см. 2-я бл.).
4. Лимонное желе № 83.

167 1. Постный борщъ № 81.
2. Поджареная на постномъ маслѣ крутая гречневая каша.
3. Жареный карпъ № 43, съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.
4. Миндальные орѣхи, синій изюмъ и пастила.

168 1. Уха № 37.
2. Пирогъ съ рисомъ и грибами № 19.
3. Жареная рыба № 44, съ салатомъ изъ цвѣтной капусты № 28.
4. Ягодное мороженное № 102.

169 1. Постный супъ № 46.
2. Винегретъ № 29.
3. Жареная рыба № 43, съ маринованной фасолью № 11.
4. Ягоды съ сахаромъ.

170 1. Супъ изъ кореньевъ № 46.

№

2. Кулебяка изъ рыбы № 19.
3. Жареная рыба № 44 съ огурцами.
4. Волшебникъ № 91.

171 1. Грибная лапша № 48.
2. Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки № 41.
3. Жареные свѣжіе грибы № 93 съ салатомъ № 23.
4. Манная каша на миндальномъ молокѣ № 107.

172 1. Ботвинья № 97.
2. Холодные окуни № 44.
3. Рыбныя котлетки № 98, съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.
4. Ягоды.

173 1. Уха изъ палима № 37.
2. Пирожки со свѣжими грибами № 28.
3. Жареный судакъ № 44, съ салатомъ изъ маринованной цвѣтной капусты № 27.
4. Кисель изъ красной смородины № 100.

174 1. Супъ изъ черники № 79.
2. Раки вареные или шведскій салатъ № 62.
3. Рыбныя котлеты № 98, съ салатомъ изъ фасоли № 22.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

175 1. Окрошка № 98.
2. Заливная рыба № 31.

№

3. Жареный картофель съ салатомъ изъ свѣжей цвѣтной капусты № 28.
4. Компотъ изъ ягодъ № 101.

176 1. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 99.
2. Судакъ холодный съ хрѣномъ № 44.
3. Грибы жареные № 93, съ огурцами.
4. Ягодное желе № 99.

177 1. Борщъ изъ карасей № 63.
2. Растегаи изъ рыбы № 26.
3. Жареный лещь № 44, съ пикулями № 9.
4. Ягоды.

178 1. Окрошка постная № 98.
2. Заливное изъ рыбы № 31.
3. Свѣжіе жареные грибы № 93 съ огурцами.
4. Ягодное желе № 99.

179 1. Грибная лапша № 48.
2. Винегретъ № 29.
3. Жареные караси № 44, съ салатомъ изъ фасоли № 22.
4. Ватрушки съ вареньемъ № 106.

180 1. Ботвинья № 97.
2. Холодная лососина № 38, съ капорцами и оливками
3. Жареные грибы № 93, съ салатомъ изъ огурцовъ № 25.
4. Обсахаренные ягоды и фрукты № 104.

№

181 1. Постный супъ № 46.
2. Грибная витушка № 16.
3. Разварная форель № 6, съ цвѣтной капустой № 28.
4. Ягоды.

182 1. Супъ изъ черники № 79.
2. Окуни съ хрѣномъ № 44.

№

3. Рыбныя котлеты № 98, съ салатомъ изъ маринованной фасоли № 11.
4. Компотъ изъ ягодъ № 101.

183 1. Окрошка № 98.
2. Макароны съ грибами № 43.
3. Бараньи котлеты № 14 съ маринованными плодами № 7.
4. Ягоды.

III. Обѣды осенняго сезона.

(на 6 человѣкъ).

A) Скромный столъ.

№

184 1. Бульонъ съ грибными пирожками № 72.
2. Бульи со свекольнымъ соусомъ № 51.
3. Битки со сметаной № 41, съ салатомъ № 28.
4. Хворостъ № 76 или ягоды.

185 1. Бураки по хохлацки № 59.
2. Толкачики № 33.

№

3. Жареныя куры № 9, съ салатомъ изъ свѣжей цвѣтной капусты № 28.
4. Хлѣбное печенье № 66.

186 1. Супъ-пюре картофельный № 73.
2. Грибы въ сметанѣ № 93.
3. Говядина филе по вѣнски № 2, салатъ карнишоны № 3.
4. Испанскій вѣтеръ № 4.

№

187 1. Англійскій супъ № 60.
2. Macaroni colzugo № 30.
3. Жаркое мясо (изъ макаронъ 2-е блюдо) № 30, съ салатомъ № 23.
4. Спѣжки № 33.

188 1. Уха изъ разной рыбы № 58.
2. Ризотто № 3.
3. Бланкеты № 52, съ пикулями № 9.
4. Невѣста № 64.

189 1. Щи изъ сафоя № 103.
2. Матлотъ № 53.
3. Ростбивъ № 29 съ огурцами.
4. Щеголихи № 63.

190 1. Супъ съ клецками изъ сухарей № 68.
2. Русскій бигосъ № 56.
3. Каплунъ по французки № 56, съ маринованной цвѣтной капустой № 27.
4. Компотъ изъ свѣжихъ грушъ № 80.

191 1. Супъ съ аморетками № 53.
2. Саксонки № 50.
3. Фаршированныя жареныя куры № 48, съ салатомъ пикули № 9.
4. Шарлотка Шеллеръ № 38.

192 1. Супъ съ русскими гренками № 71.
2. Цвѣтная капуста № 102.
3. Бифштексъ съ соусомъ изъ анчоуса № 15, со свѣжимъ салатомъ № 23.
4. Простокваша № 96.

№

193 1. Супъ Julienne № 23.
2. Артишоки № 95.
3. Золоченая индѣйка № 51 съ пикулями № 9, или съ салатомъ № 23.
4. Сербскій пирогъ № 75.

194 1. Молочный супъ съ вермишелью № 70.
2. Рѣпа по деревенски № 57.
3. Boeuf à la mode № 50, съ салатомъ изъ цикоріи № 18.
4. Шоколадный кремъ № 18.

195 1. Супъ съ разварнымъ саго № 69.
2. Булки съ картофелемъ въ сметанѣ № 54.
3. Жареная буженина № 57 съ огурцами.
4. Пирогъ слоеный съ яблоками № 29 (отд. пироговъ).

196 1. Бульонъ съ гренками изъ смоленской крупы № 54.
2. Булки съ соусомъ изъ свеклы № 51.
3. Золоченая курица № 51, съ пикулями № 9.
4. Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 4.

197 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Сальникъ № 28.
3. Жареные цыплята № 9, съ маринованной смородиной и крыжовникомъ № 19.
4. Маседуанъ изъ свѣжихъ фруктовъ № 108.

№

198 1. Супъ французскій прозрачный № 61, съ пирожками скороспѣлками № 15.
2. Майонезъ изъ разной рыбы № 8.
3. Жареныя цыплята № 9, съ салатомъ изъ огурцовъ.
4. Тенерифскій пикъ № 67.

199 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Греческіе пирожки № 29 (отд. пироговъ).
3. Тушеная говядина № 89, съ маринованной фасолью № 22.
4. Яблочный пломбиръ № 111.

200 1. Зеленыя щи изъ щавеля и шпината № 88.
2. Языкъ коровій свѣжій съ картофельнымъ пюре № 32 (жаркое).
3. Грибы въ сметанѣ № 93, съ салатомъ № 23.
4. Лимонный бисквитъ № 92, со взбитыми сливками № 22.

201 1. Супъ съ кореньями и телячьими фрикадельками № 2.
2. Цвѣтная капуста № 102.
3. Шнельклопсфлейшъ № 90, съ малосольными огурцами № 29.
4. Пирогъ съ черникой № 27 (см. пироги).

202 1. Молочная лапша № 18.
2. Майонезъ изъ цыплятъ № 130.

№

3. Жаркое по аматерски № 91, съ салатомъ изъ свѣжей цвѣтной капусты № 28.
4. Ягодное желе № 99.

203 1. Супъ Julienne № 23.
2. Фаршированная капуста № 10.
3. Золотые караси въ вѣночкѣ № 63, съ салатомъ № 23.
4. Шарлотка Шеллеръ № 38.

204 1. Уха № 37.
2. Ризотто № 3.
3. Походное жаркое № 64, съ маринованной фасолью № 11.
4. Арбузъ или дыня.

205 1. Щи александринъ № 78.
2. Ватрушка по польски № 11 (см. пироги).
3. Рулетъ № 81 говяжій со свѣжимъ салатомъ № 23.
4. Компотъ изъ свѣжихъ грушъ № 80.

206 1. Супъ съ клецками изъ раковъ № 90.
2. Морковь, рѣпа и капуста съ молочнымъ соусомъ № 106.
3. Ростбивъ № 29 съ салатомъ изъ цвѣтной капусты № 28.
4. Яблочный пирогъ № 29 (см. пирожное).

207 1. Pôt au feu № 105.
2. Пирогъ со свѣжими грибами № 17.

№

3. Французское жаркое въ папильоткѣ № 95, съ красной капустой № 1.
4. Арбузъ или дыня.

208 1. Борщь № 59.
2. Разварная говядина съ кисло-сладкимъ соусомъ изъ сафоя № 18.
3. Золоченая курица № 51, съ салатомъ изъ маринованныхъ плодовъ № 7.
4. Каша изъ тыквы № 109.

209 1. Бульонъ съ бишкоктомъ № 94.
2. Гаши № 80.
3. Телятина жареная № 18, съ цвѣтной капустой № 28.
4. Розовое облачко № 103.

210 1. Щи изъ сафоя № 105.
2. Фритто № 20.
3. Гусарское жаркое № 60, съ пикулями № 9.
4. Хворостъ № 30.

211 1. Польскія зеленыя щи съ фаршированными яйцами № 85.
2. Почки № 89.
3. Французскіе битки № 71, съ свѣжепросольными огурцами № 29.
4. Арбузъ или дыня.

212 1. Супъ съ корепьями № 44.
2. Vol au vent (см. пироги) № 23.
3. Баранина № 39, съ салатомъ изъ красной капусты № 1.
4. Маседуанъ № 108.

№

213 1. Супъ съ мяснымъ фаршемъ № 40.
2. Послушникъ № 47.
3. Зразы № 47, съ салатомъ № 23.
4. Яблоки съ рисомъ № 21.

214 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Морковь, рѣпа, капуста съ бѣлымъ соусомъ № 106.
3. Голуби à la Gambetta № 59 съ корнишонами № 3.
4. Гурьевская каша № 40.

215 1. Борщъ № 58.
2. Фритто № 20.
3. Жареная телятина № 18, съ маринованными вишнями № 19.
4. Ванильное мороженное № 54.

216 1. Королевскій супъ № 74.
2. Шведскій салатъ № 62.
3. Гамбургскій бифштексъ № 67 съ солеными огурцами.
4. Пуддингъ изъ черныхъ сухарей съ яблоками № 16.

217 1. Щи съ копченой грудинкой № 15.
2. Артишоки № 95.
3. Жареный тетеревъ № 4, съ пикулями № 9.
4. Желе изъ красной смородины № 99.

218 1. Разсольникъ № 19.
2. Macaroni col zugo № 30.
3. Жареныя телячьи ножки № 35, съ маринованной цвѣтной капустой № 27.

№

219 1. Супъ Julienne № 23.
2. Пирогъ съ цыплятами и рисомъ № 20 (см. отдѣлъ пироговъ).
3. Ростбифъ № 29 съ шинкованной красной капустой № 1.
4. Яблочный пломбиръ № 111.

220 1. Экономическій супъ № 77 съ русскими гренками № 71.
2. Цвѣтная капуста № 102.
3. Зразы польскія № 47.
4. Каша изъ тыквы № 109.

221 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Морковь, рѣпа и капуста съ молочнымъ соусомъ № 106.
3. Жаренная утка по французски № 58 съ рыжиками № 8.
4. Розовое облачко № 103.

222 1. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 99.
2. Фритто № 20.
3. Караси въ вѣночкѣ № 63 съ салатомъ изъ свеклы и картофеля № 6.
4. Сухія пѣнки № 19.

223 1. Супъ съ мяснымъ фаршемъ № 40.
2. Рѣпа по деревенски № 57.
3. Жареныя куры № 9 съ маринованными плодами № 7.
4. Бисквиты со взбитыми сливками № 22.

224 1. Гороховое пюре съ ветчиной № 16.

№

2. Рагу изъ баранины № 23.
3. Жареный судакъ или карпъ № 43 съ бѣлой шинкованной капустой № 1.
4. Оладьи изъ творога № 45.

225 1. Лапша молочная № 18.
2. Почки № 89.
3. Boeuf à la mode № 50 съ огурцами.
4. Каша изъ тыквы № 109.

226 1. Супъ валахскій бѣлый № 29.
2. Слоеные пирожки съ мозгами № 8 (отдѣлъ пироговъ).
3. Голуби à la Gambetta № 59 съ пикулями № 9.
4. Пломбиръ кофейный № 27.

227 1. Супъ экономическій № 77.
2. Галушки малороссійскія № 81.
3. Португальское жаркое № 86, съ огурцами.
4. Пудингъ изъ черныхъ сухарей № 93.

228 1. Испанскій супъ съ пармезаномъ № 76.
2. Крупеникъ № 59.
3. Мозги жареные № 20, съ салатомъ № 23.
4. Рыхлые коржики № 85.

229 1. Супъ-пюре изъ помидоровъ № 96.
2. Бульи съ соусомъ изъ свеклы № 51.

№

3. Французскіе битки № 71, съ маринованной цвѣтной капустой № 27.
4. Фрукты.

230 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Сальникъ № 28.
3. Бланкеты изъ говядины № 73, съ огурцами.
4. Царская роза № 87.

231 1. Супъ съ мясными ушками № 14.
2. Заливное изъ судака № 31.
3. Бифштексъ съ анчоусовымъ соусомъ № 15, и съ французскимъ салатомъ № 24.
4. Пуддингъ изъ черныхъ сухарей съ яблоками № 16.

232 1. Супъ изъ курицы № 17.
2. Запеченая курица въ формѣ съ рисомъ, сыромъ и шампиньонами № 32.
3. Галицкіе битки № 55, съ пикулями № 9.
4. Печеныя яблоки съ молокомъ № 26.

233 1. Чистый бульонъ № 1.
2. Пирогъ съ вязигой и рыбой № 4.
3. Жареный гусь № 11 съ капустой № 1.
4. Яблочный пломбиръ № 111.

234 1. Супъ съ рисовыми фрикаделями № 7.
2. Бульи съ соусомъ изъ сафоя № 18.
3. Куропатки жареныя № 13 съ брусничнымъ вареньемъ № 15.

№

4. Суфле съ вареньемъ № 37.

235 1. Уха изъ разной рыбы № 58.
2. Macaroni col zugo № 30.
3. Жареная говядина изъ макаронъ (№ 30) съ салатомъ изъ картофеля и свеклы. № 6.
4. Бланманже № 36.

236 1. Буракн по хохлацки № 59.
2. Фаршированная капуста № 10.
3. Ножки телячьи № 40 съ корнишонами № 3.
4. Рисъ съ яблоками № 79.

237 1. Ломоносовскія щи № 5.
2. Толкачики № 33.
3. Армейское жаркое № 79 съ огурцами.
4. Маседуанъ изъ фруктовъ № 108.

238 1. Щи Александринъ № 78.
2. Бульи съ соусомъ piquante № 68.
3. Тетеревъ жареный № 4 съ брусничнымъ вареньемъ № 15.
4. Шоколадный зефиръ № 48.

239 1. Супъ прозрачный изъ дичи № 38.
2. Языкъ копченый № 36 (см. отд. жаркихъ) съ горошкомъ.
3. Бифштексъ съ анчоусовымъ соусомъ № 15 съ огурцами.
4. Миндальные вѣнчики № 35.

№

240 1. Pôt au feu № 105.
2. Пирожки скороспѣлки № 15.
3. Жареная телятина № 18 съ маринованными плодами № 7.
4. Тортъ изъ грѣцкихъ орѣховъ № 34.

241 1. Супъ съ аморетками № 53.
2. Макароны, запеченыя съ вареной говядиной и сыромъ № 22.
3. Баранина по малороссійски № 39 съ пикулями № 9.
4. Лимонное желе № 3.

242 1. Супъ съ омлетами № 41.
2. Саксонки № 50.
3. Телячьи трубочки № 46 съ салатомъ № 1.
4. Шоколадный зефиръ № 48.

243 1. Супъ съ перловой крупой № 30.
2. Бульи № 18 съ кисло-слалкимъ соусомъ изъ бѣлой капусты.
3. Мозги жареные № 20 съ маринованной смородиной № 19.
4. Кольцо № 15.

244 1. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ № 27.
2. Разварной сигъ съ яйцами № 14.
3. Тушеная говядина № 89 съ моченой брусникой № 2.
4. Испанскій вѣтеръ № 4.

245 1. Щи изъ сафоя № 103.
2. Матлотъ № 53.

№

3. Ростбифъ № 29 съ огурцами.
4. Щеголихи № 63.

246 1. Похлѣбка à la minute № 89.
2. Почки № 89.
3. Котлеты Джонъ Буль № 84 съ огурцами.
4. Рисовый пуддингъ съ сабайономъ № 24.

247. 1. Красный супъ съ кулебякой изъ рыбы № 55, кулебяка № 18.
2. Пожарскія котлеты № 93 съ пикулями № 9.
3. Тортъ à la Драгомировъ № 17.

248 1. Молочный супъ съ вермишелью № 70.
2. Заливное изъ рыбы № 31.
3. Вестфальскія котлеты № 80 съ солеными огурцами.
4. Желе изъ клюквы № 49.

249 1. Щи № 33.
2. Ветчина съ горошкомъ № 19.
3. Жареная въ сметанѣ телячья печенка № 16. съ маринованными плодами № 7.
4. Снѣжки № 33.

250 1. Супъ съ мясными ушками № 14.
2. Маринованная корюшка № 69.
3. Деревенскіе битки № 74 съ огурцами.
4. Желе изъ вина № 83.

№

251 1. Супъ Julienne № 23.
2. Ризотто № 3.
3. Клопсъ № 30, съ маринованной фасолью № 11.
4. Волшебникъ № 91.

252 1. Супъ съ разными кореньями и телячьими фрикаделями № 2.
2. Польскій бигосъ № 2.
3. Поросенокъ по польски № 96. съ пикулями № 9.
4. Обсахаренные фрукты № 104.

253 1. Англійскій супъ № 60.
2. Творожники № 84.
3. Гусь № 11, съ моченой морошкой № 16.
4. Скромныя паненки № 59.

254 1. Супъ изъ дичи № 38.
2. Пирогъ съ капустой и яйцами № 2
3. Жареный каплунъ по французски № 56, съ маринованными плодами № 19.
4. Невѣста № 64.

255 1 Супъ съ брюнетками № 50.
2. Лососина съ горчичнымъ соусомъ № 34.
3. Баранина по малороссійски № 39, съ салатомъ № 1.
4. Крепль на винѣ № 65.

№

256 1. Борщъ малороссійскій. № 9.
2. Рѣпа по деревенски № 57.
3. Буженина жареная № 57, съ пикулями № 9.
4. Компотъ № 5, изъ яблоковъ и чернослива.

257 1. Супъ изъ курицы съ тапьока № 36.
2. Курица, запеченая въ формѣ съ рисомъ и сыромъ № 32.
3. Битки со сметаной № 41, съ рыжиками № 8.
4. Пуддингъ сметанный съ сабайономъ № 20.

258 1. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ № 27.
2. Русскій бигосъ № 58.
3. Бланкеты изъ телятины № 52, съ моченными яблоками № 2.
4 Кремъ-брюле № 31.

259 1. Бульонъ № 1.
2. Vol au vent № 23.
3. Утка по французски № 58. съ капустой № 1.
4. Фисташковое мороженное № 64.

Б) Постный столъ.

№

260 1. Уха № 37.
2. Макароны съ грибами № 43.
3. Жаренный судакъ № 43, съ огурцами.
4. Лимонное желе № 3.

261 1. Супъ изъ кореньевъ съ грибами № 46.
2. Пирогъ съ ситомъ и рисомъ № 19.
3. Жареный лещь № 44, съ маринованными плодами № 7.
4. Волшебникъ № 91.

262 1. Кислыя щи изъ осетровой головизны № 47.
2. Послушникъ № 47.
3. Жареные подлещики № 42, съ вилкомъ кислой капусты.
4. Холодный рисовый пуддингъ № 53.

263 1. Грибная лапша № 48.
2. Селедка по польски № 101.
3. Жаренный карпъ № 43, съ маринованной смородиной № 19.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

264 1. Супъ изъ грибовъ съ перловой крупой № 50.
2. Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки № 1.

№

3. Жаренная рыба № 52, съ маринованной цвѣтной капустой № 27.
4. Компотъ изъ консервовъ № 9.

265 1. Супъ изъ свѣжихъ снѣтковъ № 49.
2. Шведскій салатъ № 62.
3. Судакъ жаренный № 43, съ маринованной фасолью № 11.
4. Ватрушки съ яблоками № 106.

266 1. Жидкая селянка изъ осетрины № 20.
2. Холодные окуни съ хрѣномъ № 44.
3. Котлеты изъ гречневой каши № 65, съ грибнымъ соусомъ № 42 (2 б.).
4. Клюквенный кисель съ миндальнымъ молокомъ № 39.

267 1. Борщъ изъ карасей № 63.
2. Грибныя котлеты съ горошкомъ № 45.
3. Маринованная корюшка (см. 2 бл.) № 69 съ пикулями № 9.
4 Пирогъ съ варенъемъ № 19 (см. въ пирогахъ).

№

268 1. Уха № 37.
2. Кулебяка съ гречневой кашей и селедкой № 14.
3. Жареный лещь № 44 съ французскимъ салатомъ № 24.
4. Миндальное бланманже № 50.

269 1. Гороховое пюре съ гренками № 28.
2. Варенники съ капустой № 25 (см. пироги).
3. Жареная рыба № 42 съ салатомъ № 1.
4. Миндальные орѣхи, синій изюмъ и пастила.

270 1. Постный супъ № 46.
2. Заливное изъ рыбы № 13.
3. Навага жареная № 27 съ огурцами.
4. Печеныя яблоки № 26 съ миндальнымъ молокомъ.

271. 1. Кислыя щи съ грибами № 65.
2. Поджареная на сковородѣ гречневая каша № 99.
3. Рыбныя котлеты № 98 (2 бл.) съ маринованной фасолью № 11.

№

4. Манная каша на миндальномъ молокѣ № 107.

272 1. Калья № 62.
2. Послушникъ М 47.
3. Грибныя котлеты съ горошкомъ № 45 (см. 2 бл.).
4. Постныя оладьи съ яблоками № 70.

273 1. Постный супъ № 46.
2. Разсыпчатая каша на грибномъ бульонѣ № 100.
3. Жареный карпъ № 43 съ салатомъ № 1.
4. Клюквенно-миндальный кисель № 6.

274 1. Борщъ съ селедкой № 64.
2. Витушка грибная № 16 (см. пироги).
3. Жареная навага № 27 съ маринованными вишнями № 19.
4. Волшебникъ № 91.

275 1. Уха № 58.
2. Кулебяка съ сигомъ и рисомъ № 19.
3. Жареный лещь 44 съ маринованнымъ крыжовникомъ и смородиной № 19.
4. Рисъ съ яблоками № 79.

IV. Обѣды зимняго сезона.

(на 6 человѣкъ)

A) Скоромный столъ.

№

276 1. Чистый бульонъ (см. супы № 1).
2. Пирожки съ яйцами и вязигою (см. пироги № 1).
3. Стерлядь (см. 2 блюд. № 1).
4. Индѣйка (см. жаркія № 1) съ салатомъ № 1
5. Мазурки (см. пирожн. № 1).
6. Королевское мороженое (см. пирожн. № 2).

277 1. Супъ съ разными кореньями и телячьими фрикаделями № 2.
2. Майонезъ изъ рыбы № 8.
3. Рябчики жареные № 3, съ моченой брусникой № 2.
4. Лимонное желе № 3.

278 1. Супъ съ колдунами № 3.
2. Польскій бигосъ № 2 (2 бл.).
3. Тетеревъ жареный № 4 съ салатомъ №1.
4. Испанскій вѣтеръ № 4.

№

279 1. Супъ съ манными клецками № 4.
2. Итальянское ризотто № 3 (2 бл.)
3. Свиныя котлеты отбивныя № 5, съ лиловой капустой № 1.
4. Компотъ изъ сухихъ яблоковъ съ черносливомъ № 5.

280 1. Ломоносовскія щи № 5.
2. Макароны по итальянски, № 4 (2 бл.).
3. Жаркое № 6 съ салатомъ № 1.
4. Клюквенно-миндальный кисель № 6.

281 1. Супъ съ грибными ушками № 6.
2. Пирогъ съ капустой и яйцами № 2 (см. пироги).
3. Сразы № 7.
4. Яблочное суфле № 7.

282 1. Супъ съ рисовыми фрикаделями № 7.

№

2. Почки-разсольникъ № 5 (2 бл.).
3. Котлеты телячьи рубленыя № 7, съ корнишонами.
4. Эсы № 8.

283 1. Супъ съ пильменями № 8.
2. Холодный судакъ № 6 съ горчичнымъ соусомъ № 4.
3. Кускомъ жареное мясо № 8 съ огурцами.
4. Компотъ изъ сухихъ фруктовъ № 9.

284 1. Борщъ малороссійскій № 9.
2. Фаршированная рѣпа № 7.
3. Жареныя куры № 9 съ моченой брусникой и яблоками № 2.
4. Желе апельсинное № 10.

285 1. Супъ съ картофельными клецками № 10.
2. Майонезъ изъ рыбы № 8 (2 бл.).
3. Рубленыя котлеты № 1 съ краснымъ соусомъ № 5 и огурцами.
4. Подковки № 11.

286 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Растегаи № 3.
3. Жареный гусь № 11 съ моченой брусникой № 2.
4. Кремъ сливочный № 12.

287 1. Супъ съ вермишелью № 12.
2. Бульи съ соусомъ изъ хрѣна № 9 (2 бл.).
3. Отбивныя телячьи котлеты № 12 съ картофельнымъ салатомъ № 1.

№

4. Омлетъ № 13.

288 1. Супъ съ клецками № 13.
2. Фаршированная капуста № 10 (2 бл.)
3. Куропатки жареныя № 13, съ моченой брусникой № 2.
4. Мазурки миндальныя № 1.

289 1. Супъ съ мясными ушками № 14.
2. Монастырскій винегретъ № 11.
3. Бараньи котлеты № 14 съ маринованными плодами № 7
4. Молочный, миндальный кисель № 14.

290 1. Щи съ копченой грудинкой № 15.
2. Котлеты изъ гречневой каши № 12 (2 бл.).
3. Индѣйка жареная № 1, съ салатомъ № 1.
4. Кольцо № 15.

291 1. Супъ пюре гороховый съ ветчиной, № 16.
2. Заливной судакъ № 13.
3. Бифштексъ № 15, съ лиловой капустой № 1.
4. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба съ яблоками № 16

292 1. Супъ изъ курицы № 17.
2. Сырники № 5 (см. пироги).
3. Жареная въ сметанѣ телячья печенка № 16, съ салатомъ изъ груздей № 17.
4. Тортъ à la Драгомировъ № 17.

№

293 1. Молочная лапша № 18.
2. Разварной сигъ съ яйцами № 14.
3. Жареный поросенокъ съ кашей № 19 и съ огурцами.
4. Шоколадный кремъ № 18.

294 1. Бульонъ № 1.
2. Малороссійскія галушки № 6 (см. пироги).
3. Жареная телятина № 18 съ пикулями № 9.
4. Пирожное: сухія пѣнки, № 19.

295 1. Супъ разсольникъ № 10.
2. Кулебяка съ вязигою, яйцами и рисомъ № 4.
3. Котлетное жаркое № 17 со сборнымъ салатомъ № 10.
4. Пуддингъ сметанный съ сабайономъ или виномъ № 20.

296 1. Селянка съ осетриной № 20.
2. Паштетъ изъ рябчиковъ № 7.
3. Мозги жареные № 20, съ маринованною фасолью № 11.
4. Яблоки съ рисомъ № 21.

297 1. Супъ à la tortue № 21.
2. Рыбный винегретъ № 15.
3. Жареный гусь № 11 съ салатомъ № 1.
4. Бисквиты съ битыми сливками № 22.

298 1. Супъ съ клецками изъ телячьей печенки № 22.
2. Пилавъ № 16 (2-е блюдо)

№

3. Жареная корюшка № 21 съ качанной капустой № 12.
4. Пуддингъ изъ творога № 23, съ ванильнымъ соусомъ № 13.

299 1. Супъ Julienne № 32. (изъ консервовъ).
2. Сосиски съ картофельнымъ соусомъ № 17 (2 бл.).
3. Жареная курица № 9 съ мочепой брусникой № 2.
4. Рисовый пуддингъ № 24 съ сабайономъ № 20.

300 1. Супъ съ картофелемъ и кореньями № 24.
2 Разварная говядина съ кислосладкимъ соусомъ № 18 и огурцами.
3. Жареная оленина или свинина № 22, съ пикулями № 9.
4. Экономическія пышки № 25.

301 1. Супъ изъ сухихъ грибовъ со сметаною № 23.
2. Ветчина съ горошкомъ № 19.
3. Глухарь жареный № 23 съ брусничнымъ вареньемъ № 15.
4. Печеныя яблоки съ молокомъ № 26.

302 1. Чистый бульонъ № 2.
2. Слоеные пирожки съ мозгами № 8
3. Итальянское фритто № 20.
4. Пломбиръ кофейный № 27.

№

303 1. Супъ валахскій бѣлый № 29.
2. Паштетъ изъ рябчиковъ № 7.
3. Телятина жареная № 18 съ маринованными плодами № 7 или съ салатомъ № 1.
4. Королевское мороженое № 2.

304 1. Супъ съ разными кореньями и телячьими фрикаделями № 2.
2. Майонезъ изъ курицы № 103.
3. Ростбифъ № 29 съ огурцами и маринованными плодами № 19.
4. Апельсинное желе № 10.

305 1. Супъ съ колдунами № 3.
2. Поросенокъ подъ хрѣномъ № 107.
3. Тетеревъ жареный № 4 съ вареньемъ брусники № 15.
4. Бламанже № 36.

306 1. Супъ изъ тапьека съ курицей № 36.
2. Курица, запеченая въ формѣ съ рисомъ и сыромъ № 32.
3. Пожарскія котлеты № 92 съ маринованной смородиной № 19.
4. Невѣста № 64.

307 1. Супъ изъ дичи, прозрачный № 38.
2. Ризотто № 3.
3. Рябчики жареные № 3 съ брусничнымъ вареньемъ № 15.
4. Компотъ изъ апельсиновъ съ ромомъ № 57.

№

308 1. Супъ съ грибными ушками № 6.
2. Заливное изъ дичи № 40.
3. Золоченыя куры № 51 съ корнишонами № 3.
4. Марципанъ № 61.

309 1. Супъ Julièrne № 23.
2. Слоеные пирожки съ мозгами № 8.
3. Жареная индѣйка № 1 съ салатомъ № 1.
4. Фисташковое мороженое № 46.

310 1. Бульонъ съ рисомъ № 26.
2. Малосольная осетрина съ хрѣномъ № 21.
3. Жареныя утки № 24 съ салатомъ № 2.
4. Оладьи съ яблоками № 28.

311 1. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ № 27.
2. Макароны запеченыя съ вареной говядиной и сыромъ № 22 (2 бл.).
3. Лещъ жареный № 25 съ огурцами.
4. Компотъ изъ разныхъ сухихъ фруктовъ № 9.

312 1. Гороховое пюре (безъ мяса) съ гренками № 28.
2. Поросенокъ со смѣтаной и хрѣномъ № 26.
3. Жареная навага № 27 съ огурцами.
4. Слоеный пирогъ съ яблоками № 29.

313 1. Супъ валахскій бѣлый № 29.
2. Судакъ съ картофелемъ и яйцами № 6.

№

3. Жаркое: заяцъ № 28 съ салатомъ № 1.
4. Хворостъ № 30.

314 1. Супъ съ перловыми крупами № 30.
2. Рагу изъ баранины № 23, (2 бл.).
3. Жареный каплунъ № 1 съ моченой морожкой № 16.
4. Фрукты; апельсины, яблоки и др.

315 1. Лапша мясная № 31.
2. Форшмакъ изъ мяса съ картофелемъ и селедкой № 24.
3. Жареный лещъ № 25 съ пикулями № 9.
4. Кремъ-брюле № 31.

316 1. Бульонъ № 1 съ разными кореньями.
2. Пирогъ изъ молочныхъ блиновъ съ гвоздикой и яйцами № 9.
3. Ростбифъ № 29 съ салатомъ № 7.
4. Желе красное изъ вина № 32.

317 1. Молочный супъ съ саго № 32.
2. Заливное изъ телячьей головки № 25.
3. Клопсъ № 30 съ картофельнымъ салатомъ № 6.
4. Миндальныя орѣхи, синій изюмъ и мармаладъ.

318 1. Кислыя щи № 33.
2. Гречневая каша, поджаренная четыреугольниками № 26.

№

3. Котлеты битыя съ мозгами № 31, съ солеными огурцами.
4. Снѣжки № 33 съ ванильнымъ соусомъ № 13.

319 1. Супъ съ заварными клецками № 13.
2. Котлеты изъ риса и вареной говядины № 27 съ грибнымъ соусомъ № 17.
3. Жареные рябчики № 3 съ салатомъ № 2.
4. Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ № 34.

320 1. Лѣнивыя щи № 11.
2. Сальникъ № 28.
3. Бифштексъ съ хрѣномъ струшками № 15.
4. Миндальные вѣнчики № 36.

321 1. Супъ Julienne № 23.
2. Винегретъ изъ соленыхъ грибовъ, огурцовъ, картофеля и вареного мяса № 29.
3. Жареный гусь № 11 съ салатомъ № 1.
4. Бисквиты со взбитыми сливками № 22.

322 1. Борщъ съ сосисками № 34.
2. Свѣжій языкъ коровій № 32 (см. жарк.) съ картофельнымъ соусомъ.
3. Жареная навага № 27 съ огурцами.
4. Апельсинное желе № 10

323 1. Бульонъ № 1.

№

2. Паштетъ изъ курицы съ яйцами и рисомъ № 10.
3. Жареный тетеревь № 4 съ мариноваиной цвѣтной капустой, турецкими бобами и красной смородиной № 9.
4. Бланманже № 36.

324 1. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ № 27.
2. Macaroni col zugo (по римски) № 30.
3. Куриныя котлеты № 33 съ салатомъ изъ цикорія № 18.
4. Суфле съ вареньемъ № 37.

325 1. Костно-говяжій супъ № 35.
2. Бульи съ хрѣномъ и сметаной № 9.
3. Жареная свинина по польски № 34 съ мариноваиными яблоками № 7.
4. Шарлотка № 38.

326 1. Супъ съ мясными ушками № 14.
2. Заливное изъ рыбы № 31 (см. 2 бл.).
3. Жареная телятина № 18 съ салатомъ № 7.
4. Клюквенный кисель съ молокомъ № 39.

327 1. Супъ изъ таньека и курицы № 36.
2. Курица, запеченная въ формѣ съ рисомъ и сыромъ № 32 (см. 2 бл.).
3. Котлетное жаркое № 17 съ огурцами.

№

4. Яблочный воздушный пирогъ № 7.

328 1. Уха изъ налима № 37.
2. Языкъ конченый съ зеленымъ горошкомъ № 36 (см. жарк.).
3. Утка фаршированная яблоками № 37 съ огурцами.
4. Гурьевская каша № 40.

329 1. Супъ изъ дичи прозрачный № 38.
2. Ватрушка по-польски № 11 (см. пирожк.).
3. Бараньи котлеты № 14 съ капустой № 1.
4. Кремъ-брюле № 31.

330 1. Супъ Julienne № 23 съ слоеными пирожками съ говядиной и яблоками № 12.
2. Телячья печенка въ сметанѣ № 16.
3. Ростбифъ № 29 съ салатомъ № 1.
4. Бисквиты со взбитыми сливками № 23.

331 1. Супъ съ смоленскою крупою № 39.
2 Толкачики № 33.
3. Жареное толстое филе № 38 съ огурцами.
4. Кремъ яблочный № 41.

332 1. Супъ съ заварными клецками № 12.
2. Лососина съ горчичнымъ соусомъ № 34.
3. Рубленыя телячьи котлеты № 7 съ пикулями № 9.
4. Испанскій вѣтеръ на облаткахъ № 42.

№

333 1. Кислыя щи № 33.
2. Поджареныя яйца № 35.
3. Баранина по малороссійски съ маринованнымъ лукомъ № 39 (см. жарк.).
4. Компотъ изъ апельсиновъ и яблоковъ.

334 1. Супъ съ мяснымъ фаршемъ № 40.
2. Винегретъ изъ трески № 36.
3. Жареный тетеревъ № 4. съ салатомъ № 1.
4. Запеченая манная каша № 44.

335 1. Супъ омлетами № 41.
2. Ножки телячьи № 40 съ бѣлымъ кислымъ соусомъ № 20.
3. Бифштексъ № 15 съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ № 2.
4. Оладьи изъ творога № 45.

336 1. Молочный супъ съ саго № 32.
2, Языкъ съ кортофельнымъ пюре № 32.
3. Жареныя куры № 9 съ пикулями № 9.
4. Снѣжки № 33.

337 1. Супъ съ перловой крупой № 30.
2. Блины красные съ икрой, масломъ, сметаной, снѣтками или яйцами № 13 (см. пироги).
3. Майонезъ изъ рыбы № 8.

№

4. Жареный тетеревъ 4 съ брусничнымъ вареньемъ № 15.
5. Компотъ изъ фруктовыхъ консервовъ № 9.

338 1. Бульонъ со спаржей и разными кореньями № 42.
2. Блины № 13.
3. Заливное изъ осетрины № 37.
4. Жареная индѣйка № 1 съ салатомъ изъ цикоріи и свеклы № 21.
5. Мороженное изъ фисташекъ или грецкихъ орѣховъ № 48.

339 1. Супъ съ телячьими фрикаделями № 2.
2. Блины № 13.
3. Маринованная лососина № 32 съ капарцами и оливками № 22.
4. Жареныя куропатки № 13 съ моченой брусникой № 2.
5. Мороженное изъ клюквы № 47.

340 1. Супъ пюре изъ рябчиковъ № 43.
2. Блины № 13.
3. Форель разварная № 39 съ капарцами и оливками № 22.
4. Куры жареныя № 9 съ огурцами.
5. Печеныя яблоки съ молокомъ № 26.

341 1. Бульонъ № 1.
2. Блины № 13.
3. Битки со сметаной № 41.

№

4. Жареные рябчики № 3, съ пикулями № 9.
5. Шоколадный зефиръ № 48.

342 1. Уха № 37.

№

2. Блины № 13.
3. Заливное изъ дичи № 40.
4. Жареная телятина № 18, съ салатомъ № 1.
5. Бланманже № 36.

Б) Постный столъ.

№

343 1. Борщъ № 63.
2. Осетрина съ торчичнымъ соусомъ № 63.
3. Котлеты изъ гречневой каши № 65 съ грибнымъ соусомъ № 42 (см. 2 бл.).
4. Красное желе изъ вина № 32.

344 1. Щи съ грибами № 65.
2. Послушникъ № 47.
3. Лещь жареный № 25 съ картофельнымъ салатомъ № 6.
4. Варенники съ черносливомъ № 105.

345 1. Грибная лапша № 48.
2. Винегретъ изъ трески № 36.
3. Жареная корюшка № 21 съ салатомъ № 1.
4. Клюквенно-миндальный кисель № 6.

346 1. Калья № 62.
2. Шведскій салатъ № 62.

№

3. Жареные подлещики № 42 съ качанной капустой.
4. Волшебникъ № 91.

347 1. Уха № 37.
2. Кулебяка съ сигомъ и рисомъ № 19.
3. Судакъ жареный № 43 съ маринованными плодами № 7.
4. Лимонное желе № 3.

348 1. Постный супъ № 46.
2. Монастырскій винегретъ № 11.
3. Рыбныя котлеты № 98 (2 бл.) съ огурцами.
4. Ватрушки съ вареньемъ № 106.

349 1. Уха изъ разной рыбы № 58.
2. Холодные окуни съ хрѣномъ № 44.
3. Жареный карпъ № 43 съ маринованной фасолью № 11.

№

4. Миндальное бланманже № 50.

350 1. Гороховое пюре съ гренками № 28.
2. Маринованная корюшка № 69.
3. Грибныя котлеты № 45 съ горошкомъ (2 бл.)
4. Клюквенный кисель съ миндальнымъ молокомъ.

351 1. Супъ изъ свѣжихъ снѣтковъ № 49.
2. Разварной сигъ съ капорцами и оливками № 39.
3. Жареные подлещики № 42 съ огурцами.
4. Оладьи на миндальномъ молокѣ № 82.

352 1. Крупеня грибная № 80.
2. Сборный винегретъ № 29.
3. Жареный карпъ № 43 съ вилкомъ кислой капусты.
4. Крутая гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 81.

353 1. Супъ изъ черники № 79.
2. Гороховое пюре № 64.
3. Жареная навага № 27 съ корнишонами № 3.
4. Арме-риттеръ № 51.

354 1. Кислыя щи съ грибами № 65.
2. Крутая гречневая каша № 90.
3. Жареный судакъ № 43 съ пикулями № 9.
4. Компотъ изъ яблоковъ съ черносливомъ № 5.

№

355 1. Борщъ изъ карасей № 69.
2. Сборный винегретъ № 29
3. Жареные подлещики № 42 съ огурцами.
4. Рисъ съ виномъ № 52.

356 1. Постный супъ № 46.
2. Пирогъ съ гречневой кашей и селедкой № 14.
3. Жареный лещь № 44 съ маринованной фасолью № 11.
4. Лимонное желе съ краснымъ виномъ № 83.

357 1. Уха № 37.
2. Заливное изъ разной рыбы № 31.
3. Жареная рыба № 42 съ французскимъ салатомъ № 24.
4. Пирогъ съ вареньемъ № 19.

358 1. Кислыя щи изъ осетровой головизны № 47.
2. Вареный картофель съ маринованными бѣлыми грибами № 26.
3. Рыбныя котлеты № 98 съ моченой брусникой 2.
4. Компотъ изъ консервовъ № 9.

359 1. Калья № 62.
2. Окуни холодные съ хрѣномъ № 44.
3. Котлетки картофельныя съ грибнымъ соусомъ № 42.
4. Клюквенное желе № 49.

360 1. Супъ изъ снѣтковъ № 4.
2. Холодный судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 69

№

3. Корюшка жареная № 42 съ салатомъ № 1.
4. Гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 81.

361 1. Гороховое пюре съ гренками № 28.
2. Сборный винегретъ № 29.
3. Жареный карпъ № 43 съ огурцами.
4. Миндальные орѣхи, синій изюмъ и пастила.

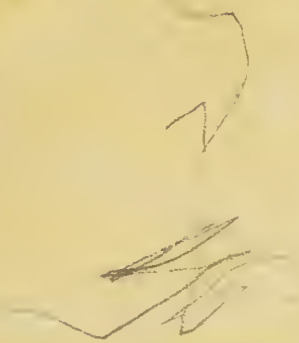
362 1. Грибная лапша № 48.
2. Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки № 41.
3. Рыбныя котлеты № 98 съ пикулями № 9.
4. Клюквенно-миндальный кисель.

363 1. Селянка жидкая № 20.
2. Растеган изъ груздей № 26 (см. пироги).
Жареный судакъ № 43 со сборнымъ салатомъ № 10.

№

4. Красный рисовый пудингъ № 68.

364 1. Уха № 37.
2. Кулебяка съ сигомъ № 19.
3. Лещь жареный № 44 съ французскимъ салатомъ № 24.
4. Лимонное желе № 3.

365 1. Супъ изъ грибовъ съ перловой крупой № 50.
2. Обжаренная гречневая каша въ маковомъ маслѣ № 99.
3. Жареная рыба № 42 съ огурцами.
4. Волшебникъ № 91.

366 1. Постный супъ изъ грибовъ съ перловой крупой № 50.
2. Варенники съ капустой № 25 (см. пироги).
3. Жареный судакъ № 43, съ качанной капустой.
4. Постныя оладьи съ яблоками.